



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-1691-2023
Cajicá, 22 de diciembre de 2023

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO
AMC-SSC-1690-2023 DE 22 DE DICIEMBRE DE 2023 EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA:**

Teniendo en cuenta que la Secretaría de Salud de Cajicá, en el marco del artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, el 14 de diciembre del año en curso procedió a enviar del correo institucional: psancionatoriosalud@cajica.gov.co, al correo electrónico: Gusesco1036@live.com, la citación al señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS, identificada con cédula de ciudadanía 1.070.011.194, en su calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERIA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá (actualmente cerrado), con el propósito de realizarle la notificación personal de la Resolución No. 22 del 13 de diciembre de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, SEGUIDO CONTRA ÉL(LA) SEÑOR(A) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS.", sin embargo, el citado señor no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días hábiles establecidos por la norma *ibídem*, en tal sentido, y teniendo en cuenta que esta Secretaría desconoce la dirección física de notificaciones del referido señor, se procede a realizar la Notificación por Aviso, acorde con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, que señala: "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso", así entonces, se procede a publicar el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, por el término de cinco (05) días, indicando que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Se deja como constancia de fijación el día 22 de diciembre del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 29 de diciembre de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 P.M.).

Cordialmente,

CLEYEN YUDID AVELLANEDA CÁRDENAS
DIRECTORA SALUD PÚBLICA CAJICÁ

Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo (E)
Revisó y Aprobó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas/ Directora Salud Pública



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

SECRETARÍA DE SALUD
OFICIO

AMC-SSC-1690-2023
Cajicá, 22 de diciembre de 2023

Señor
GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS
Propietario establecimiento: PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR
Gusesco1036@live.com
Calle 7 A Sur No. 3 A 25
Cajicá – Cundinamarca

Asunto: Notificación por aviso de la Resolución No. 22 de 13 de diciembre de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, SEGUIDO CONTRA ÉL(LA) SEÑOR(A) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS."

Respetado señor.

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011¹ "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo", y teniendo en cuenta que no fue posible notificarle la Resolución No. 22 de 13 de diciembre de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, SEGUIDO CONTRA ÉL(LA) SEÑOR(A) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS." Por cuanto no se acercó dentro de los cinco días hábiles, a partir del día siguiente al recibo de la citación para la notificación personal del acto administrativo mencionado, la cual fue enviada por esta Secretaría al correo electrónico: Gusesco1036@live.com el 14 de diciembre de 2023, así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 21 de diciembre de 2023. En este sentido, se procede a efectuarle la **NOTIFICACIÓN POR AVISO**, del acto administrativo citado respecto del cual se adjunta copia íntegra que consta de seis (06) folios útiles.

Asimismo, se le advierte al señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, que contra la Resolución que se notifica, procede el recurso de reposición ante la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá y en subsidio de apelación ante el señor Alcalde Municipal del Municipio Cajicá, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

CLEYEN YUDID AVELLANEDA CÁRDENAS
DIRECTORA SALUD PÚBLICA CAJICÁ

Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo (E)
Revisó y Aprobó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas/ Directora Salud Pública
Anexos: veinticinco (25) folios útiles

¹ Reformada por la Ley 2080 de 2021.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pars@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ

En Cajicá, a los veintidós (22) días del mes
de diciembre del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución ☒ Decreto ☐ Auto ☐

Nº22 de fecha 13 de diciembre
del 2023

A: EDUARDO ESCOBAR VANEGAS
C.C. 1070011194

firma de quien recibe

Notificador: _____

AÑO 2023



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**RESOLUCIÓN No. 22
(13 DE DICIEMBRE DE 2023)**

"POR MEDIO DE LA CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, SEGUIDO CONTRA ÉL(LA) SEÑOR(A) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS."

La Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, Cundinamarca en ejercicio de sus facultades otorgadas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001, el artículo 49 de la Ley 1437 de 2011, el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, y el Acuerdo Municipal 06 de 2022, procede a emitir Resolución de Calificación dentro del Proceso Sancionatorio seguido contra él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El 14 de abril de 2021, funcionarios de la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá – Cundinamarca, realizaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, encaminada a verificar la debida aplicación de la normativa sanitaria, por parte del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá.

A la luz de la referida visita se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3506-21 de 14 de abril de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: Localización y diseño: "Durante la visita se evidencia vivienda cerca a áreas de proceso sin ninguna separación física."; Condiciones de pisos y paredes: "No se cuenta con media caña en área de preparación (...), se evidencia baldosas rotas y en mal estado en áreas de prepa (sic)."; Techos iluminación y ventilación: "Se evidencia en cocina techo no liso en material no sanitario que no facilita limpieza en área de panadería se evidencia techo con formación de humedad."; Instalaciones sanitarias: "No cuenta con dispositivo de accionamiento no manual en área de preparación o cerca a esta, en baño no se cuenta con toallas o secador de manos ni papel higiénico."; Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencia utensilios en mal estado tanto en cocina como en panadería."; Superficies de contacto con el alimento: "Se evidencia superficie en contacto con el alimento (tabal de picar en mal estado)."; Estado de salud: "No cuenta con formato de registro verificación estado de salud personal manipulador."; Reconocimiento médico: "No todo el personal cuenta con el certificado de reconocimiento médico."; Prácticas higiénicas: "Se evidencia personal manipulador en cocina haciendo uso de accesorios."; Educación y capacitación: "No se cuenta con capacitación continua ultima capacitación recibida fue el 10/09/2020 con una intensidad de 2 horas no se ha renovado."; Control de materias primas o insumos: "Se evidencia materia prima en nevera sin rotulación."; Prevención de la contaminación cruzada: "Se evidencia contaminación cruzada en cocina, producto lácteo en balde o molde plástico con empaque primario sin previa desinfección en inmersión."; Manejo de temperaturas: "No se cuenta con equipo de medición de temperatura (termómetro) ni formato de registro de temperatura en neveras

41/25



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



Certificate No.
LAT - 0988



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

de almacenamiento.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia almacenamiento de producto en contacto directo con el piso y almacenamiento de producto en inadecuadas condiciones sin tener en cuenta información de proveedor.”; Residuos sólidos: “Se evidencia en áreas de preparación canecas sin bolsa (cocina) y en mal estado. En área de panadería se evidencia caneca sin bolsa y sin tapa y sin accionamiento manual.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de animal doméstico cerca a áreas de proceso durante la visita.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en áreas, equipos y utensilios.”; Soportes documentales de saneamiento: “No cuenta con plan de saneamiento, ni formatos de registro de verificación asociadas al mismo.”

2. A la luz de la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 007 – 21 de 14 de abril de 2021, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.
3. Posteriormente el 28 de octubre de 2021, los funcionarios de la Secretaría de Salud de Cajicá, efectuaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, al establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, en el marco de la misma se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21, y en la cual se incluyó lo evidenciado, así: Localización y diseño: “Se observó que la edificación no impide el ingreso de plagas puesto que se observa canal sin protección en ventana con espacio superior a 1cm.”; Condiciones de pisos y paredes: “Se observa baldosas en mesón cocina en mal estado, además uniones redondeadas rotas y signos de humedad en pared.”; Instalaciones sanitarias: “En baño se observa caneca de residuos sin bolsa.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se evidencia utensilios en mal estado físico (tablas de picar, cuchillos).”; Superficies de contacto con el alimento: “Se observa tablas de picar en mal estado físico.”; Reconocimiento médico: “Se observa que no se cuenta con reconocimiento médico vigente.”; Educación y capacitación: “Durante la verificación se evidencia que no se cuenta con adherencia a temas de capacitación debida a condiciones sanitarias observadas.”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, además de almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia mal almacenamiento de producto en ambiente puesto que se observa producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición.”; Residuos sólidos: “Se observa caneca para disposición de residuos sólidos en mal estado físico.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de heces de roedor en varias áreas del establecimiento además presencia de cucarachas.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas y críticas condiciones de limpieza detrás de equipos, debajo de estantes, utensilios, y paredes bajo mesones.”; Soportes documentales de saneamiento: “No se cuenta con todos los soportes de limpieza diligenciados.”
4. En ese sentido, y al tenor de la situación sanitaria encontrada los funcionarios de este despacho, procedieron a aplicar mediante Acta No. 44 de 28 de octubre de 2021, la



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

5. Posteriormente el 28 de octubre de 2021, los funcionarios de la Secretaría de Salud de Cajicá, efectuaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, al establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, en el marco de la misma se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21, y en la cual se incluyó lo evidenciado, así: Localización y diseño: “Se observó que la edificación no impide el ingreso de plagas puesto que se observa canal sin protección en ventana con espacio superior a 1cm.”; Condiciones de pisos y paredes: “Se observa baldosas en mesón cocina en mal estado, además uniones redondeadas rotas y signos de humedad en pared.”; Instalaciones sanitarias: “En baño se observa caneca de residuos sin bolsa.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se evidencia utensilios en mal estado físico (tablas de picar, cuchillos).”; Superficies de contacto con el alimento: “Se observa tablas de picar en mal estado físico.”; Reconocimiento médico: “Se observa que no se cuenta con reconocimiento médico vigente.”; Educación y capacitación: “Durante la verificación se evidencia que no se cuenta con adherencia a temas de capacitación debida a condiciones sanitarias observadas.”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, además de almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia mal almacenamiento de producto en ambiente puesto que se observa producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición.”; Residuos sólidos: “Se observa caneca para disposición de residuos sólidos en mal estado físico.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de heces de roedor en varias áreas del establecimiento además presencia de cucarachas.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas y críticas condiciones de limpieza detrás de equipos, debajo de estantes, utensilios, y paredes bajo mesones.”; Soportes documentales de saneamiento: “No se cuenta con todos los soportes de limpieza diligenciados.”
6. En ese sentido, y al tenor de la situación sanitaria encontrada los funcionarios de este despacho, procedieron a aplicar mediante Acta No. 44 de 28 de octubre de 2021, la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.
7. Que por lo evidenciado anteriormente, la Secretaria de Salud del Municipio de Cajicá, mediante el Auto No. 12 de 16 de junio de 2023, procedió a dar inicio al proceso sancionatorio y trasladar cargos, contra él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá.
8. Que el 20 de junio de 2023, a través del correo institucional: psancionatoriosalud@cajica.gov.co, este despacho procedió a enviar al correo existente en el expediente Gusesco1036@live.com, el oficio de citación con número **AMC-SSC-727-2023** de 16 de junio de 2023, dirigido él(la) señor(a) GUSTAVO

43/



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, con el propósito de efectuarle la notificación personal del Auto antes enunciado. Sin embargo, el citado señor no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días hábiles establecidos por el artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, en tal sentido, y a la luz del artículo 69, el 28 de junio se procedió a realizar la Notificación por Aviso, no siendo posible, toda vez que el establecimiento no existe en la actualidad.

9. Que acorde con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, que señala *"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso"*, el 17 de julio de 2023, se solicitó a la Secretaría de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) y Ciencia, Tecnología e Innovación (CTel), se sirviera proceder a publicar el aviso, con copia íntegra del Auto No. 12 de 16 de junio *"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra el señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS"*, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, por el término de cinco (05) días hábiles, a partir del 18 de julio de 2023, a las ocho (8:00 A.M.), hasta el 25 de julio de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 P.M.), indicando que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.
10. Que de igual manera, a la luz de la normativa enunciada el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, fue publicado en la Cartelera de la Secretaría de Salud de Cajicá, en la dirección: Carrera 4 No. 1 – 33, por el término de cinco (5) días hábiles, indicando que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso, ello, dentro de la misma fecha y hora realizada en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá.
11. Que a la luz de lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 *"Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo"*, y en el marco del debido proceso legal y constitucional, se concedió el término de quince (15) días siguientes contados a partir del día siguiente a la notificación del referido auto, para que el investigado, directamente o mediante apoderado presentara sus descargos por escrito, solicitara y aportara las pruebas que pretendiera hacer valer, dentro del presente proceso.
12. Que revisado el expediente, se pudo verificar que él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, no presentó descargos frente al pliego de cargos formulados por este despacho mediante el Auto No. 12 de 16 de junio de 2023.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

13. Que mediante Auto de Pruebas No. 26 de 11 de septiembre de 2023, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio contra que él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, por el término de quince (15) días hábiles, luego de los cuales el investigado contó con diez (10) días para presentar los alegatos respectivos.
14. Que posteriormente la Secretaría de Salud de Cajicá, el 12 de septiembre del año en curso procedió a enviar del correo institucional: psancionatoriosalud@cajica.gov.co, al correo electrónico: Gusesco1036@live.com, la comunicación del Auto de Pruebas No. 26 de 11 de septiembre de 2023 *"Por medio del cual se emite Auto de Pruebas dentro del proceso sancionatorio seguido contra el señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS."*, no obstante, no se obtuvo el acuse de recibo por parte del investigado, razón por la cual y en el marco del debido proceso se procedió a publicar la comunicación con número de consecutivo **AMC-SSC-1198-2023**, con copia íntegra del acto administrativo enunciado, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, y en la Cartelera de la Secretaría por el término de cinco (05) días hábiles, indicando que la comunicación del Auto de Pruebas No. 26 de 11 de septiembre de 2023 *"Por medio del cual se emite Auto de Pruebas dentro del proceso sancionatorio seguido contra el señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS."*, se consideraría surtida al finalizar el día siguiente al retiro del presente edicto.
15. Que vencido el término establecido por la normativa vigente para la radicación del escrito de alegatos ante este Despacho, él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, no se pronunció al respecto.

FRENTE A LOS DESCARGOS PRESENTADOS POR ÉL(LA) SEÑOR(A) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS:

Con relación a este ítem, este Despacho no se pronunciará dado que él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, no presentó descargos frente al pliego de cargos formulados por este despacho mediante el Auto No. 12 de 16 de junio de 2023.

EN CUANTO AL DEBER DE RADICAR ESCRITO DE ALEGATOS

Respecto a este punto, esta Secretaría no se pronunciará por cuanto él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, no presentó escrito de alegatos.

PRUEBAS

51 4



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

1. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3506-21 de 14 de abril de 2021.
2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 007 – 21 de 14 de abril de 2021, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.
3. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21, de 28 de octubre de 2021.
4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 44 de 28 de octubre de 2021, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio, y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas por el actuar señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá.

En ese entendido, esta Secretaría entra a valorar las pruebas acogidas mediante el Auto de Pruebas No.26 de 11 de septiembre de 2023, así:

En consideración a que nuestro derecho procesal, señala que las pruebas deben cumplir unos requisitos legales como son; conducencia, pertinencia y utilidad de la prueba, es necesario señalar, que el Honorable Consejo de Estado, Sección Tercera, en la Sentencia de data 09 de julio de 2014, Magistrada ponente OLGA MELIDA VALLE DE LA HOZ, expuso que:

"(...) por esencia, la prueba judicial es un medio procesal que permite llevar al juez el convencimiento de los hechos que son materia u objeto del proceso y, por ende, le permite tomar una decisión fundada en una determinada realidad fáctica. Eso es lo que significa que la decisión judicial deba fundarse en las pruebas oportunamente aportadas al proceso. (...) frente al régimen probatorio indican que las pruebas deben referirse al asunto materia del proceso y que "el juez rechazará in limine las legalmente prohibidas o ineficaces, las que versen sobre hechos notoriamente impertinentes y las manifiestamente superfluas". Lo anterior significa que para determinar si procede el decreto de las pruebas propuestas por las partes, el juez debe analizar si éstas cumplen los requisitos legales, esto es, los requisitos de conducencia, pertinencia, utilidad y legalidad. La conducencia consiste en que el medio probatorio propuesto sea adecuado para demostrar el hecho. La pertinencia, por su parte, se fundamenta en que el hecho a demostrar tenga relación con el litigio. La utilidad, a su turno, radica en que el hecho que se pretende demostrar con la prueba no esté suficientemente acreditado con otra. Finalmente, las pruebas, además de tener las características mencionadas, deben estar permitidas por la ley".

10/25



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

En igual sentido, respecto a la conducencia, pertinencia y utilidad de la prueba, es importante resaltar que, de conformidad con lo señalado en la Sentencia de fecha 05 de marzo de 2015 del Consejo de Estado, Magistrado ponente ALBERTO YEPES BARREIRO:

"PRUEBA - El juez debe analizar si es necesaria, conducente, pertinente y útil / MEDIOS DE PRUEBAS - Se deben rechazar aquellos que no satisfagan las características de necesidad, conducencia, pertinencia y utilidad / PRUEBA IMPERTINENTE - Aquella que nada aporta a la litis.

Sea lo primero advertir que la finalidad de la prueba es llevar al juez a la certeza o conocimiento de los hechos que se relatan en la demanda o en su contestación y su objetivo es soportar las pretensiones o las razones de la defensa. Para el efecto, la ley previó una serie de medios de prueba que pueden ser decretados en el marco del proceso, aquellos están enunciados en el artículo 165 del Código General del Proceso...

... La doctrina ha entendido que la pertinencia de la prueba hace alusión a la relación del medio de convicción y el objeto del proceso y significa que las pruebas "deben versar sobre hechos que conciernan al debate, porque si en nada tienen que ver con el mismo entran en el campo de la impertinencia". Bajo la misma línea argumental el profesor Hernán Fabio López Blanco, sostiene que la prueba impertinente es aquella que nada aporta a la Litis, pues busca probar un hecho inocuo para los fines perseguidos dentro del proceso."

El Código General del Proceso, en relación con el régimen probatorio, indica que las pruebas deben referirse al asunto materia del proceso y que "el juez rechazará mediante providencia motivada, las pruebas ilícitas, las notoriamente impertinentes, las inconducentes y las manifiestamente superfluas o inútiles".

A la luz de lo anteriormente expuesto, y en procura de efectuar un debido proceso, especialmente encaminado a la ejecución de acciones para la protección de la salud pública, lo cual se configura como una responsabilidad estatal en cabeza de las autoridades sanitarias, que conlleva a la efectiva realización de los derechos de los ciudadanos a gozar de plena salud individual y colectiva por el uso y consumo de bienes y servicios, en establecimientos de interés en salud pública, este Despacho, procede a vincular como pruebas conducentes:

-El Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3506-21 de 14 de abril de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: Localización y diseño: "Durante la visita se evidencia vivienda cerca a áreas de proceso sin ninguna separación física."; Condiciones de pisos y paredes: "No se cuenta con media caña en área de preparación (...), se evidencia baldosas rotas y en mal estado en áreas de prepa (sic)."; Techos iluminación y ventilación: "Se evidencia en cocina techo no liso en material no sanitario que no facilita limpieza en área de panadería se evidencia techo con formación de humedad."; Instalaciones sanitarias: "No cuenta con dispositivo de accionamiento no manual en área de preparación o cerca a esta, en baño no se cuenta con toallas o secador de manos ni papel higiénico."; Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencia utensilios en mal estado tanto en cocina como en

271



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@calica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

panadería.”; Superficies de contacto con el alimento: “Se evidencia superficie en contacto con el alimento (tabal de picar en mal estado.”; Estado de salud: “No cuenta con formato de registro verificación estado de salud personal manipulador.”; Reconocimiento médico: “No todo el personal cuenta con el certificado de reconocimiento médico.”; Prácticas higiénicas: “Se evidencia personal manipulador en cocina haciendo uso de accesorios.”; Educación y capacitación: “No se cuenta con capacitación continua ultima capacitación recibida fue el 10/09/2020 con una intensidad de 2 horas no se ha renovado.”; Control de materias primas o insumos: “Se evidencia materia prima en nevera sin rotulación.”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia contaminación cruzada en cocina, producto lácteo en balde o molde plástico con empaque primario sin previa desinfección en inmersión.”; Manejo de temperaturas: “No se cuenta con equipo de medición de temperatura (termómetro) ni formato de registro de temperatura en neveras de almacenamiento.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia almacenamiento de producto en contacto directo con el piso y almacenamiento de producto en inadecuadas condiciones sin tener en cuenta información de proveedor.”; Residuos sólidos: Se evidencia en áreas de preparación canecas sin bolsa (cocina) y en mal estado. En área de panadería se evidencia caneca sin bolsa y sin tapa y sin accionamiento manual.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de animal doméstico cerca a áreas de proceso durante la visita.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en áreas, equipos y utensilios.”; Soportes documentales de saneamiento: “No cuenta con plan de saneamiento, ni formatos de registro de verificación asociadas al mismo.”

-El Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 007 – 21 de 14 de abril de 2021, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

-El Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21, de 28 de octubre de 2021 y en la cual se incluyó lo evidenciado, así: Localización y diseño: “Se observó que la edificación no impide el ingreso de plagas puesto que se observa canal sin protección en ventana con espacio superior a 1cm.”; Condiciones de pisos y paredes: “Se observa baldosas en mesón cocina en mal estado, además uniones redondeadas rotas y signos de humedad en pared.”; Instalaciones sanitarias: “En baño se observa caneca de residuos sin bolsa.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se evidencia utensilios en mal estado físico (tablas de picar, cuchillos).”; Superficies de contacto con el alimento: “Se observa tablas de picar en mal estado físico.”; Reconocimiento médico: “Se observa que no se cuenta con reconocimiento médico vigente.”; Educación y capacitación: “Durante la verificación se evidencia que no se cuenta con adherencia a temas de capacitación debida a condiciones sanitarias observadas.”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, además de almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia mal almacenamiento de producto en ambiente puesto que se observa producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición.”; Residuos sólidos: “Se observa caneca para disposición de residuos sólidos en mal estado físico.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de heces de roedor en varias áreas del establecimiento además presencia de cucarachas.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas y críticas condiciones de limpieza detrás de equipos, debajo de estantes, utensilios, y paredes bajo mesones.”; Soportes



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

documentales de saneamiento: "No se cuenta con todos los soportes de limpieza diligenciados."

-El Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 44 de 28 de octubre de 2021, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

Es importante señalar que las pruebas documentales enunciadas, además de cumplir con los requisitos de conducencia, las mismas cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Las actas se constituyen como un documento de carácter público, que gozan de presunción de legalidad realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Así las cosas, no cabe duda que lo plasmado en las actas anteriormente enunciadas prueban de manera axiomática la vulneración a la normativa sanitaria por parte del señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá.

El ordenamiento jurídico en materia sanitaria regula las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, así, la normativa aplicable para el efecto propende por que los alimentos que son de consumo por la población tengan las condiciones de calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su consumo.

En consecuencia, cualquier incumplimiento a las normas sanitarias genera un riesgo para la salud pública, por los eventos adversos que puedan ocasionarse a quien consume un alimento que no cumple con la norma que lo regula, por ello resulta inadmisibles que la el investigado, haya incurrido en la preparación y distribución de alimentos, sin las condiciones sanitarias adecuadas.

En conclusión, analizadas las pruebas anteriormente enunciadas, es necesario señalar que efectivamente se evidenció una clara vulneración a la normativa sanitaria, especialmente en materia de presencia de plagas, rotulado, edificaciones e instalaciones, los requisitos relativos al personal manipulador de alimentos, soportes documentales de saneamiento, y limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

Con relación al rotulado, no debe perderse de vista que, el mismo se constituye en la carta de presentación de los alimentos que se expenden al público en general, dado que a través del mismo se brinda a los consumidores la información en cuanto a la calidad del producto, la fecha de vencimiento, su origen, modo de conservación, los nutrientes que aporta, la utilización adecuada, los beneficios, los riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqr@cajica.gov.co - Página web:



Certificate No.
LAT - 0988

49/



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

Así las cosas, resulta inadmisibile que, el investigado propietario del establecimiento en cuestión haya incumplido las exigencias normativas en lo que respecta al control de plagas, rotulado, las edificaciones e instalaciones, los requisitos relativos al personal manipulador de alimentos, y el tema referente a saneamiento, con lo cual se puso en riesgo la salud pública.

En ese corolario, la Organización Mundial de la Salud - OMS¹, en materia de **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**, en un estudio realizado el 30 de abril del año 2020, expreso:

(...)

- *La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.*
- *Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad.*
- *Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.*
- *Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.*
- *Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.*

(...)

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis.

La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte. Algunos

¹ "<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>"

14/25



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

ejemplos de alimentos insalubres son los alimentos de origen animal no cocinado, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Bacterias:

- **Salmonella, Campylobacter y Escherichia coli enterohemorrágica** figuran entre los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año, a veces con consecuencias graves o mortales. Los síntomas son fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea. Los alimentos asociados con los brotes de salmonelosis son, por ejemplo, los huevos, la carne de ave y otros productos de origen animal. Los casos de infección por Campylobacter de transmisión alimentaria son causados principalmente por la ingestión de leche cruda, carne de ave cruda o poco cocinada y agua potable. Escherichia coli enterohemorrágica se asocia con el consumo de leche no pasteurizada, carne poco cocinada y fruta y hortalizas frescas.
- La infección por Listeria provoca abortos espontáneos y muerte neonatal. Si bien es una enfermedad relativamente poco frecuente, la gravedad de sus consecuencias, que pueden llegar a ser mortales, sobre todo para los lactantes, los niños y los ancianos, sitúa a la listeriosis entre las infecciones de transmisión alimentaria más graves. Listeria se encuentra en los productos lácteos no pasteurizados y en diversos alimentos preparados, y puede crecer a temperaturas de refrigeración.
- La infección por Vibrio cholerae se transmite por la ingestión de agua o alimentos contaminados. Los síntomas son, entre otros, dolores abdominales, vómitos y diarrea acuosa profusa, que pueden dar lugar a deshidratación grave y provocar la muerte. Los alimentos asociados con brotes de cólera son el arroz, las hortalizas, las gachas de mijo y varios tipos de mariscos.

Los antimicrobianos, como los antibióticos, son esenciales para tratar las infecciones causadas por las bacterias. Sin embargo, su utilización excesiva o errónea en la medicina veterinaria y humana se ha vinculado a la aparición y propagación de bacterias resistentes, que hacen que los tratamientos de enfermedades infecciosas en los animales y en el hombre dejen de ser eficaces. Las bacterias resistentes se introducen en la cadena alimentaria a través de los animales (por ejemplo, las bacterias del género Salmonella, a través del pollo). La resistencia a los antimicrobianos es una de las principales amenazas a las que se enfrenta la medicina moderna."

(...)"

Como es de observarse, cualquier incumplimiento a las normas sanitarias genera un riesgo para la salud pública, por los eventos adversos que puedan ocasionarse a quien consume un alimento que no cumple con la norma que lo regula, por ello, resulta inaceptable que el



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

investigado, haya incurrido en el expendio de alimentos, sin las condiciones sanitarias adecuadas.

En la misma línea, es importante mencionar lo indicado por el Ministerio de Salud y Protección Social y la Organización Panamericana de la Salud - OPS², **respecto de los efectos en LA SALUD PÚBLICA, por causa de los roedores (ratas y ratones)**, así:

"Los roedores sinantrópicos son una plaga que puede ocasionar graves daños y pérdidas económicas por el deterioro de alimentos y por los daños estructurales en viviendas y edificaciones, además de los riesgos de afectación del bienestar y la salud de las comunidades por el riesgo potencial de transmisión de una gran cantidad de enfermedades, muchas de ellas letales.

*3.1. Efectos de los roedores sinantrópicos en la salud pública la importancia de las ratas y los ratones (comensales y silvestres) para la salud pública está dada principalmente por las infecciones y enfermedades de que son portadores o reservorios y que pueden transmitirse a los humanos (zoonosis). Entre ellas se listan algunas que están presentes en las Américas: la peste (*Yersinia pestis*), la salmonelosis (*Salmonella Typhimurium*; *S. enteritidis*), la leptospirosis (*Leptospira spp.*), el tifo murino (*Rickettsia typhi*), la rickettsiosis vesiculosa (*R. akari*), la coriomeningitis linfocítica (*Arenavirus*), la fiebre por mordedura de rata (*Spirillum minus*, *Streptobacillus moniliformis*), el síndrome pulmonar hemorrágico por *Hantavirus*, las fiebres hemorrágicas por *Arenavirus*, la encefalitis equina venezolana por *Alphavirus*, la encefalitis de Powassan por *Flavivirus*, la rabia por *Rhabdovirus*, la fiebre maculosa de las Montañas rocosas (*R. rickettsii*) y la tularemia (*Francisella tularensis*). Se incluyen también parasitosis como la triquinosis (*Trichinella spiralis*), la meningitis eosinofílica por *Angiostrongylus cantonensis* y la teniasis por *Hymenolepis nana* o *H. diminuta*. La transmisión al humano de la mayoría de estas infecciones, es indirecta. En ocasiones, se lleva a cabo por medio de orina o heces infectadas, otras, por medio de pulgas y piojos, y otras, por la picadura de mosquitos."*

Como es de observarse, cualquier incumplimiento a las normas sanitarias genera un riesgo para la salud pública, por los eventos adversos que puedan ocasionarse a quien consume un alimento que no cumple con la norma que lo regula, por ello, resulta inaceptable que el investigado, haya incurrido en el expendio de alimentos, sin las condiciones sanitarias adecuadas.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias."; los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001 "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros."; el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras

² MANUAL PARA EL CONTROL INTEGRAL DE ROEDORES, Convenio Cooperación Técnica 485/ 2010.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:



12/25



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

disposiciones"; y la Ley 1437 de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo", reformada por la Ley 2080 de 2021, es función de la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, Cundinamarca, identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia.

Esta Secretaría, en calidad de autoridad sanitaria, actúa bajo los preceptos normativos emitidos para el efecto, teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y la facultad sancionadora otorgada, ello como manifestación del *ius puniendi* por parte del Estado que responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico. Con relación a la facultad sancionadora la Sala de Consulta del Consejo de Estado³, remitiéndose a lo señalado por la Corte Constitucional, expreso:

"El "ius puniendi", es la expresión latina referida de manera general a la facultad de sancionar o castigar que ostenta el Estado. En nuestro país la construcción de este concepto se ha elaborado a través de la doctrina y la jurisprudencia que agruparon bajo esta noción la potestad penal de los jueces y la potestad sancionadora de la administración. Sin embargo, la elaboración conceptual no ha sido fácil debido a que en esta atribución se dan cita múltiples competencias en las que se cumplen diferentes finalidades de interés, "... El derecho administrativo sancionador, en términos de la doctrina y la jurisprudencia constitucional, supone una ruptura del principio clásico de la tridivisión de poderes, en la medida en que la represión de los ilícitos ya no corresponde de manera exclusiva al poder judicial, y más concretamente a la justicia penal. En efecto, el modelo absoluto de separación de funciones del poder público, se reveló como insuficiente ante el incremento de deberes y obligaciones de los particulares, como de funciones públicas de los servidores del Estado, que ante su incumplimiento merecían la imposición de una sanción. Sin embargo, no todas las infracciones eran susceptibles del mismo tratamiento, pues en atención a los intereses que se pretendían proteger con cada una las disciplinas del derecho punitivo del Estado, se distinguieron aquellas que serían objeto de sanción directa por la Administración, y aquellas otras que se reservarían para la justicia penal. (...)"

"En la actualidad, es innegable que a través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas. En consecuencia, a juicio de esta Corporación, la potestad sancionadora de la Administración permite asegurar la realización de los fines del Estado, al otorgarle a las autoridades administrativas la facultad de imponer una sanción o castigo ante el incumplimiento de las normas jurídicas que exigen un determinado comportamiento a los particulares o a los servidores públicos, a fin de preservar el mantenimiento del orden jurídico como principio fundante de la organización estatal (C.P. arts. 1º, 2º, 4º y 16).(...)"
(Subrayas fuera de texto).

³ "Consejero ponente: ALVARO NAMEN V

ARGAS Bogotá D.C., treinta (30) de octubre de dos mil trece (2013) Radicación número: 11001-03-06-000-2013-00392-00(2159)"



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-cgrs@cajica.gov.co - Página web:



131



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

En ese contexto, cabe señalar que las autoridades sanitarias en lo atinente a la protección y la garantía de la salud de los ciudadanos ejercen una función preventiva, de lo cual se colige que la normativa vigente para el caso en estudio se encuentra diseñada para actuar no sólo cuando se materializa un daño determinado, sino para evitarlo. Al respecto, la Corte Constitucional en Sentencia T-579 de 2015⁴ remitiéndose a la jurisprudencia el Consejo de Estado, indicó: *“El Consejo de Estado ha definido la salubridad pública como “la garantía de la salud de los ciudadanos” e implica “obligaciones que tiene el Estado de garantizar las condiciones mínimas que permitan el desarrollo de la vida en comunidad (...) Estos derechos colectivos están ligados al control y manejo de las situaciones de índole sanitario, para evitar que tanto en el interior como en el exterior de un establecimiento o de determinado lugar se generen focos de contaminación, epidemias u otras circunstancias que puedan afectar la salud y la tranquilidad de la comunidad y en general que afecten o amenacen el estado de sanidad comunitaria”.*

En el marco de lo anteriormente expuesto, y conforme las pruebas obrantes en el expediente, esta Secretaría considera que la él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, incumplió los requisitos sanitarios, para la preparación y comercialización de alimentos lo cual se configuró en un riesgo inminente para la salud pública del conglomerado social, pues se realizó sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas sanitarias vigentes, así infringió:

- La RESOLUCIÓN 2674 DE 2013:
(...)

Artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- 1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- 1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- 1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- 2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- 2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

⁴ Magistrado Ponente: MAURICIO GONZÁLEZ CUERVO.

14/25



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximas a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

(...)

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

151



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

Artículo 8. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Artículo 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

(...)

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

16/25



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795355 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. **Parágrafo 1.** Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. **Parágrafo 2.** El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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:

(...)

17/



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

(...)

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.

(...)

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto

18/25



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

(...)

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

(...)

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

- La Resolución 5109 de 2005 que señala:

(...)

Artículo 5°. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;

b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;

c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

(...)

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR".

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote. 5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

(...)

419/



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

5.7 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento. 5.8 **Registro Sanitario** Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

(...)

Artículo 6º. Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.

2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

(...)"

En el marco de lo anteriormente expuesto, y conforme las pruebas obrantes en el expediente, esta Secretaría concluye que él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, incumplió los requisitos sanitarios, para la preparación y expendio de alimentos lo cual se configuró en un riesgo inminente para la salud pública del conglomerado social, pues se realizó sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas sanitarias vigentes.

Así las cosas, probada la responsabilidad sanitaria por parte del señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, es pertinente remitirse al artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, que establece lo siguiente:

20/25
2



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

"ARTÍCULO 577. (...) La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Ahora bien, evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, conviene estudiar los criterios de graduación de las sanciones consagrados en el artículo 50 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, que señala:

ARTÍCULO 50. GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

A la luz de lo enunciado, se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas, así:

De acuerdo al numeral 1: "Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados". No hay prueba que determine que el investigado haya generado daño al conglomerado social, no obstante, si se generó peligro con la actividad de Preparación de Alimentos realizada en el denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá, toda vez que, vulneró la normativa sanitaria, en materia de rotulado, edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, superficies de contacto con el alimento, reconocimiento médico, educación y capacitación del personal manipulador de alimentos; prevención de la contaminación cruzada, manejo de residuos sólidos; control

221



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@calica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

integral de plagas, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, y soportes documentales de saneamiento. Todo ello, conforme se puede constatar en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3506-21 de 14 de abril de 2021, así como el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 007 – 21 de 14 de abril de 2021, consistente en la clausura temporal total del establecimiento, el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21, de 28 de octubre de 2021 y el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 44 de 28 de octubre de 2021, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

En lo referente al numeral 2: *“Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero”*. No se observa pruebas en el expediente que indiquen lo enunciado.

Con respecto al numeral 3: *“Reincidencia en la comisión de la infracción”* consultada la base de datos de los procesos sancionatorios de esta Secretaría, se encontró que el señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, no ha sido objeto de sanción.

En lo atiente al numeral 4: *“Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión”*. No hay pruebas que señalen que el señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá, haya puesto resistencia u obstrucción a la investigación.

En lo que respecta al numeral 5: *“Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos”*. No se tienen pruebas que señale la utilización de algún medio fraudulento para ocultar la infracción por parte del investigado.

Respecto del numeral 6: *“Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes”*. Revisado el expediente, y el acervo probatorio allegado al mismo, se pudo constatar que claramente el propietario del establecimiento no fue prudente, ni diligente en la aplicación de la normativa sanitaria, ya que como es de observarse se le aplicó dos medidas sanitarias de manera reiterativa consistentes en la clausura temporal total del establecimiento.

En lo referente al numeral 7: *“Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente”*. Del acervo probatorio existente en el expediente se concluye que en el presente caso si hubo renuencia y desacato en en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad sanitaria.

Por último, conforme al numeral 8: *“Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas”*. En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción, se debe indicar que dado que el investigado no ha actuado en el presente proceso claramente no ha reconocido expresamente la infracción.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:



22/25



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

Efectuado el anterior análisis, este Despacho procede a realizar la Calificación de la falta, en el caso que nos ocupa, así:

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

La calificación de la falta se fundamenta en que el señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá, realizó la preparación de alimentos infringiendo LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, en los siguientes aspectos:

Primer cargo, en cuanto a edificaciones e instalaciones: Al evidenciar en el establecimiento una vivienda contigua a las áreas de proceso sin ninguna separación física lo cual no impide el ingreso de plagas, ya que se observa canal sin protección en la ventana con espacio superior a 1cm.; la zona de preparación no cuenta con (media caña); las baldosas de la cocina se encuentran en mal estado; el techo de la misma zona se encuentra construido en material no sanitario; al igual que, las baldosas del mesón de la cocina en mal estado; las uniones redondeadas rotas y con signos de humedad en la pared y que en la zona de panadería presenta humedad. Así como, encontrar que no se cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual en el área de preparación o próxima a esta; y que el baño no está provisto de los recursos necesarios para la higiene personal como toallas o secador de manos, ni papel higiénico. Con lo cual se incumple con lo dispuesto en los numerales 1.1., 1.2., 1.3., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.6, 6.2., y 6.3., del artículo 6º, así como, los numerales 2.1., 2.2., 3.1., 4.1., y 4.2., del artículo 7º de la norma citada.

Segundo cargo, en materia de equipos, utensilios y superficies de contacto con el alimento: Al observar que, el establecimiento cuenta con utensilios en mal estado, tanto en cocina como en panadería. Transgrediendo lo indicado en el artículo 8º y los numerales 1, 2, 3, 4, 5, y 6 del artículo 9º de la norma enunciada.

Tercer cargo, frente al personal manipulador de alimentos: Al hallar que, el establecimiento no cuenta con los registros de 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, y que no todo el personal cuentan con el certificado de reconocimiento médico, aunado a ello, el personal manipulador de alimentos no cumple con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas en lo que respecta al no uso de accesorios, y evidenciar que el establecimiento no ostenta las certificaciones en materia de capacitación para efectuar la actividad de manipulación de alimentos. Incumpliendo lo regulado en los artículos 11, 12, 13 y el numeral 8 del artículo 14 de la Resolución *ejusdem*.

Cuarto cargo, en materia de saneamiento: Al observar recipientes de recolección de residuos sólidos en mal estado, tanto en la cocina, como en la zona de panadería, evidenciar la presencia de un animal doméstico contiguo al área de proceso, aunado a ello, hallar heces de roedor en varias áreas del establecimiento y presencia de cucarachas. Así mismo, hallar inadecuadas condiciones de limpieza de áreas, equipos y utensilios y que el establecimiento no cuenta con el plan de saneamiento y sus respectivos soportes documentales. Incumpliendo lo instituido en los numerales 2.1, 2.4., 2.7., 5.1., 5.2., y 5.3.,

23/



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8637077
Correo electrónico: contactenos-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

del artículo 6, el párrafo 1 numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 y el numeral 5 del artículo 33 de la Resolución en comento.

Quinto cargo, respecto de los requisitos higiénicos: Al evidenciar en el establecimiento que en la nevera se encuentra materia prima sin rotular, así como, observar que en la cocina se presenta contaminación cruzada respecto del producto lácteo contenido en un balde o molde plástico con empaque primario sin previa desinfección en inmersión, de igual manera, encontrar almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, observar almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos, encontrar que, no se cuenta con los dispositivos ni con los registros de temperatura de las neveras de almacenamiento. En el mismo sentido, evidenciar que se almacena producto en contacto directo con el piso y en inadecuadas condiciones, sin tener en cuenta la información indicada por el proveedor. Transgrediendo lo señalado en los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005, así como, el numeral 1 del artículo 20 y el numeral 2, 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2003.

Al tenor de lo anterior, y conforme los criterios de graduación este Despacho encuentra que dado que el investigado no solo ha cometido una conducta prohibida por la norma la cual se encuentra lo suficientemente probada, sino que de la valoración fáctica del material hallado en el expediente, como del análisis jurídico de tales hechos, **se tiene que se configuró un riesgo para la salud pública como bien jurídico tutelado**, que al ponderarse para el caso en concreto corresponde a la SANCIÓN PECUNIARIA CONSISTENTE EN MULTA DE DOS (2) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES.

Decisión que se toma teniendo en cuenta además de los criterios de graduación de la sanción antes señalados, la valoración fáctica del material hallado en el expediente, así como, atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultada esta Secretaría por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, para imponer sanciones.

En mérito de lo expuesto, LA SECRETARIA DE SALUD DE CAJICÁ – CUNDINAMARCA, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. – Imponer al señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá, la sanción consistente en MULTA DE DOS (2) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES, suma que deberá ser consignada una vez se encuentre ejecutoriada la presente providencia, en la cuenta de ahorros No. 335-000043-79 del Banco Bancolombia, a nombre del Municipio de Cajicá, con NIT: 899999465-0.

PARÁGRAFO 1.- Una vez realizada la consignación de la multa anteriormente enunciada, se debe allegar el comprobante de dicho pago a la Secretaría de Hacienda del Municipio



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:



24/25



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

de Cajicá, ubicada en la Calle 2 No. 4-07, ello, para efectos de la expedición del recibo de caja el cual debe ser posteriormente radicado en la Secretaría de Salud de Cajicá, en la dirección carrera 4 N° 1-33.

PARÁGRAFO 2.- De igual manera, puede realizarse una solicitud de acuerdo de pago ante la Secretaría de Hacienda de Cajicá, ubicada en Calle 2 No. 4-07.

El no pago del valor de la multa, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTÍCULO SEGUNDO. – Notificar en forma personal al señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 del Municipio de Cajicá, de conformidad con lo establecido en el artículo 68 de la Ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO: En el evento de no comparecer, procederá la notificación por aviso, en atención a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO TERCERO. – Se le advierte al señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, que contra la presente Resolución procede el recurso de reposición ante la Secretaria de Salud del Municipio de Cajicá y en subsidio de apelación ante el señor Alcalde Municipal del Municipio Cajicá, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO. – La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista.

Revisó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas /Directora de Salud Pública.

Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho. 25/25



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:

