



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
EDICTO**

AMC-SSC-1696-2023

Cajicá, 27 de diciembre de 2023

CONSTANCIA DE FIJACION Y DESFIJACION DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO AMC-SSC-1695-2023 DE 27 DE DICIEMBRE DE 2023 EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA.

Teniendo en cuenta que la Secretaría de Salud de Cajicá, a la fecha desconoce la dirección física y electrónica de la señora ANA DEL CARMEN CARO PARADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 51666006, propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, el cual se encontraba ubicado en Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, razón por la cual en el marco de lo dispuesto en el párrafo 2 del artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, se procedió a publicar la citación a través de la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá, por el término de cinco días hábiles, en el link <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, publicada el 19 de diciembre de 2023 a las 8:00 a.m. y desfijada el 26 de diciembre 2023 a las 5:30 p.m., no obstante vencido el término de publicación la citada señora, no se acercó para ser notificada personalmente.

En ese sentido, se procede a realizar la Notificación por Aviso de la Resolución No. 23 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) ANA DEL CARMEN CARO PARADA."*, ello, 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 enunciado, 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 27 de diciembre del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 03 de enero del 2024, 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-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-1695-2023
Cajicá, 27 de diciembre de 2023

Señora

ANA DEL CARMEN CARO PARADA

Propietaria establecimiento: LA CHISPA ROLA DE CAJICA

Carrera 6 No. 4 B - 77

Cajicá – Cundinamarca

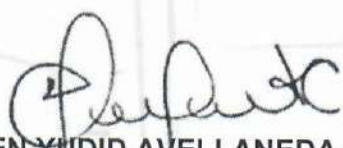
Asunto: Notificación por aviso de la Resolución No. 23 de 13 de diciembre de 2023 “*POR MEDIO DE LA CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, SEGUIDO CONTRA ÉL(LA) SEÑOR(A) ANA DEL CARMEN CARO PARADA.*”

Respetada señora.

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 personalmente la Resolución No. 23 de 23 de diciembre de 2023 “*POR MEDIO DE LA CUAL SE PROFIERE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO, SEGUIDO CONTRA ÉL(LA) SEÑOR(A) ANA DEL CARMEN CARO PARADA.*” por cuanto no se acercó dentro de los cinco días hábiles, a partir de la publicación de la citación realizada mediante la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá, en el link <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, publicada el 19 de diciembre de 2023 a las 8:00 a.m. y desfijada el 26 de diciembre 2023 a las 5:30 p.m., así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 26 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 diecinueve (19) folios útiles.

Asimismo, se le advierte a la señora ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificada con Cedula de Ciudadanía 51666006, que contra la Resolución que se notifica, procede el Recurso de Reposición ante la Secretaria de Salud del Municipio de Cajicá y en Subsidio de Apelación ante el señor Alcalde Municipal 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 (EJ)
Revisó y Aprobó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas/ Directora Salud Pública
Anexos: diecinueve (19) folios útiles

¹ Reformada por la Ley 2080 de 2021.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ



**ALCALDÍA MUNICIPAL DE
CAJICÁ**

En Cajicá, a los veintisiete (27) días del
mes
de diciembre del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución

☒

Decreto

☐

Auto

☐

Nº23

de fecha 13 de diciembre

del 2023

A: **ANA DEL CARMEN CARO PARADA**

C.C. 51666006

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-pgrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

27-12-23
Aviso
web
Cajicá

**RESOLUCIÓN No. 23
(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) ANA DEL CARMEN CARO PARADA."

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 la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietario del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El 27 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 LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá.
2. 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. 3548-21 de 27 de abril de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: Condiciones de pisos y paredes: "Se evidencia que no se cuenta con media caña pared-piso en áreas de preparación, además de baldosas en mal estado en rejilla"; Instalaciones sanitarias: "No se cuenta con dispositivo o grifo de accionamiento no manual en área de preparación o cerca a esta, en baños no se cuenta con mecanismo de secado de manos ni jabón."; Condiciones de equipos y utensilios: "Se evidencia utensilios en mal estado (ollas) al igual que equipos en mal estado."; Estado de salud: "No se cuenta con planilla verificación estado de salud personal manipulador."; Reconocimiento médico: "No todo el personal cuenta con reconocimiento médico."; Prácticas higiénicas: "Se evidencia durante la visita personal sin dotación y haciendo uso de accesorios."; Educación y capacitación: "No todo el personal cuenta con capacitación en manipulación de alimentos última capacitación 21/Dic/2020."; Control de materias primas o insumos: "Se evidencia en nevera almacenamiento de producto o materia prima sin rotulación."; Prevención de la contaminación cruzada: "Se evidencia almacenamiento de producto cocido (pollo cocido) cerca a (sic) pulpa de fruta."; Manejo de temperaturas: "No se cuenta con termómetro para la toma de temperatura producto en nevera."; Condiciones de almacenamiento: "Durante la visita se evidencia almacenamiento de producto en contacto directo con el piso."; Residuos líquidos: "Se evidencia rejilla en área de preparación en mal estado."; Residuos sólidos: "Se evidencia durante la visita caneca de residuos en baño sin tapa."; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: "Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en equipos, áreas y en utensilios."; Soportes documentales de saneamiento: "Se evidencia soportes asociados al plan de saneamiento desactualizados."
3. Dada la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 3548 – 21 de 27 de abril de 2021, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la suspensión total de trabajos y servicios.
4. Posteriormente el 21 de septiembre de 2021, los funcionarios de la Secretaría de Salud de Cajicá, efectuaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, al establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, en el marco de la



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:



21/19



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

misma se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4054-21, de 21 de septiembre y en la cual se plasmó lo evidenciado, así: Condiciones de pisos y paredes: "Se evidencia baldosas en crítico estado en piso en área de preparación junto a trampa de grasa."; Instalaciones sanitarias: "En el área de preparación no se cuenta con dispositivo de accionamiento no manual (grifo) ni con jabón no toallas de papel de un solo uso."; Condiciones de equipos y utensilios: "Se observa utensilios en mal estado físico (tapas plásticas, cuchillos y tablas de picar) con deterioro..."; Reconocimiento médico: "Se evidencia que no se cuenta con reconocimiento médico de personal manipulador de tres personas entre ellos personal de cocina."; Prácticas higiénicas: "Se evidencia personal de cocina sin dotación haciendo uso de ropa de calle además sin protección para el cabello y haciendo uso de accesorios."; Educación y capacitación: "Se evidencia que no se cuenta con capacitación en manipulación de alimentos para todo el personal incluyendo personal de cocina."; Condiciones de almacenamiento: "Se evidencia almacenamiento de producto sin estiba en área de preparación."; Residuos sólidos: "Se evidencia en área de preparación de alimentos caneca de residuos sin tapa."; Control Integral de plagas: "Se evidencia presencia de plagas en áreas de preparación detrás de equipos (cucarachas)."; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: "Se observan críticas condiciones de limpieza en áreas de preparación detrás de equipos en pisos, paredes además de equipos y utensilios."

5. En ese sentido, y al tenor de la situación sanitaria encontrada los funcionarios de este despacho, procedieron a aplicar mediante Acta No. 40-21 de 21 de septiembre de 2021, la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura total temporal del establecimiento.
6. Que con fundamento en lo anteriormente enunciado este despacho mediante el Auto No. 14 de 16 de junio de 2023, procedió a dar inicio al proceso sancionatorio y trasladar cargos, contra la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietario del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá.
7. 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 mauriciosaenzb@me.com, el oficio de citación con número **AMC-SSC-730-2023** de 16 de junio de 2023, dirigido a la señora ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, con el propósito de efectuarle la notificación personal del Auto administrativo anteriormente enunciado, sin embargo dicho correo rebotó, por lo cual la citación fue enviada el 20 de julio del año en curso a la dirección del establecimiento, no siendo posible su entrega ya que el establecimiento no existe en la actualidad.
8. Que en el marco de lo anterior, y en procura de garantizarle el debido proceso a la investigada, y siguiendo lo dispuesto por el párrafo 2 del artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, el cual indica que: "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario señalada en el inciso anterior, la citación se publicará en la página electrónica o en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días.", en ese sentido, 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 la citación para notificación personal del Auto No.14 DE 16 DE JUNIO DE 2023 "POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS, CONTRA LA SEÑOR(A) ANA DEL CARMEN CARO PARADA" por el término de cinco (05) días, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>.

219



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:



Certificate No.
LAT - 0988



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

9. Que pese a la publicación de la citación, la investigada no se acercó a las instalaciones de esta Secretaría dentro de los términos establecidos por la norma para ser notificada personalmente, razón por la cual el 25 de julio de 2023, se procedió a solicitar a la Secretaría de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) y Ciencia, Tecnología e Innovación (CTel), que acorde con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala que: *"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"*, se procediera a publicar el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, en la 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, a partir del 26 de julio de 2023 siendo la ocho (8:00AM), hasta el 01 de agosto de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 PM), indicando que la notificación se consideraría 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 la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, no presentó descargos frente al pliego de cargos formulados por este despacho mediante el Auto No. 14 de 16 de junio de 2023.
13. Que mediante Auto de Pruebas No. 28 de 09 de Octubre de 2023, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio seguido contra la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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 teniendo en cuenta que la Secretaría de Salud de Cajicá, a la fecha desconoce la dirección física y electrónica de la señora ANA DEL CARMEN CARO PARADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 51666006, propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, el cual se encontraba ubicado en Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, razón por la cual, en el marco del debido proceso se procedió a emitir edicto de fijación y desfijación de la comunicación con número de consecutivo AMC-SSC-1345-2023 de 09 de octubre de 2023, con copia íntegra del acto administrativo enunciado, para ser publicados tanto en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, así como, en la Cartelera de la Secretaría por el término de cinco (05) días hábiles, indicando que la comunicación del Auto de Pruebas No. 28 de 09 de octubre de 2023 *"Por medio del cual se emite Auto de Pruebas dentro del proceso sancionatorio seguido contra él(la) señor(a)*

3/9



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

ANA DEL CARMEN CARO PARADA.", 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, la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, no se pronunció al respecto.

FRENTE A LOS DESCARGOS PRESENTADOS POR LA SEÑOR(A) ANA DEL CARMEN CARO PARADA:

Con relación a este ítem, este Despacho no se pronunciará dado que la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, no presentó descargos frente al pliego de cargos formulados por este despacho mediante el Auto No. 14 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 la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, no presentó escrito de alegatos.

PRUEBAS

1. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3548-21 de 27 de abril de 2021.
2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 3548 – 21 de 27 de abril de 2021, consistente en la suspensión total de trabajos y servicios.
3. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4054-21 de 21 de septiembre de 2023.
4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 40-21 de 21 de septiembre de 2021, consistente en la clausura total temporal 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 de la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá.

En ese entendido, esta Secretaría entra a valorar las pruebas acogidas mediante el Auto de Pruebas No. 28 de 09 de Octubre 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

4119
28



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

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".

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:

-Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3548-21 de 27 de abril de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: Condiciones de pisos y paredes: "Se evidencia que no se cuenta con media caña pared-piso en áreas de preparación, además de baldosas en mal estado en rejilla"; Instalaciones sanitarias: "No se cuenta con dispositivo o grifo de accionamiento no manual en área de preparación o cerca a

25/19



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

esta, en baños no se cuenta con mecanismo de secado de manos ni jabón.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se evidencia utensilios en mal estado (ollas) al igual que equipos en mal estado.”; Estado de salud: “No se cuenta con planilla verificación estado de salud personal manipulador.”; Reconocimiento médico: “No todo el personal cuenta con reconocimiento médico.”; Prácticas higiénicas: “Se evidencia durante la visita personal sin dotación y haciendo uso de accesorios.”; Educación y capacitación: “No todo el personal cuenta con capacitación en manipulación de alimentos última capacitación 21/Dic/2020.”; Control de materias primas o insumos: “Se evidencia en nevera almacenamiento de producto o materia prima sin rotulación.”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia almacenamiento de producto cocido (pollo cocido) cerca a (sic) pulpa de fruta.”; Manejo de temperaturas: “No se cuenta con termómetro para la toma de temperatura producto en nevera.”; Condiciones de almacenamiento: “Durante la visita se evidencia almacenamiento de producto en contacto directo con el piso.”; Residuos líquidos: “Se evidencia rejilla en área de preparación en mal estado.”; Residuos sólidos: “Se evidencia durante la visita caneca de residuos en baño sin tapa.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en equipos, áreas y en utensilios.”; Soportes documentales de saneamiento: “Se evidencia soportes asociados al plan de saneamiento desactualizados.”

-Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 3548 – 21 de 27 de abril de 2021, consistente en la suspensión total de trabajos y servicios.

-Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4054-21 de 21 de septiembre de 2021, y en la cual se plasmó lo evidenciado, así: Condiciones de pisos y paredes: “Se evidencia baldosas en crítico estado en piso en área de preparación junto a trampa de grasa.”; Instalaciones sanitarias: “En el área de preparación no se cuenta con dispositivo de accionamiento no manual (grifo) ni con jabón no toallas de papel de un solo uso.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se observa utensilios en mal estado físico (tapas plásticas, cuchillos y tablas de picar) con deterioro...”; Reconocimiento médico: “Se evidencia que no se cuenta con reconocimiento médico de personal manipulador de tres personas entre ellos personal de cocina.”; Prácticas higiénicas: “Se evidencia personal de cocina sin dotación haciendo uso de ropa de calle además sin protección para el cabello y haciendo uso de accesorios.”; Educación y capacitación: “Se evidencia que no se cuenta con capacitación en manipulación de alimentos para todo el personal incluyendo personal de cocina.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia almacenamiento de producto sin estiba en área de preparación.”; Residuos sólidos: “Se evidencia en área de preparación de alimentos caneca de residuos sin tapa.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de plagas en áreas de preparación detrás de equipos (cucarachas).”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se observan críticas condiciones de limpieza en áreas de preparación detrás de equipos en pisos, paredes además de equipos y utensilios.”

-Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 40-21 de 21 de septiembre de 2021, consistente en la clausura total temporal 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.



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:



6/19



ALCALDÍA MUNICIPAL
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.

Una vez 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 (cucarachas), edificaciones e instalaciones, los requisitos relativos al personal manipulador de alimentos, control de materias primas, prevención de la contaminación cruzada, soportes documentales de saneamiento, y limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

Así las cosas, resulta inadmisibles que, la investigada propietaria del establecimiento en cuestión haya incumplido las exigencias normativas, 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.

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

27/19



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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 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.”

(...)”

Así mismo, es importante mencionar las enfermedades que puede ocasionar en la salud pública la presencia de plagas como las cucarachas²:

(...)

Enfermedades producidas por diversos organismos como las bacterias, se pueden establecer en el cuerpo de las cucarachas. Diversas y severas enfermedades de tipo digestivo, se han transmitido de manera experimental, diversos tipos de gastroenteritis aparecen como las principales

² Gustavo Ponce, Pedro C. Cantú*, Adriana Flores, Mohamed Badji, Artemio Barragán, Raúl Zapata e Ildelfonso Fernández Facultad de Ciencias Biológicas (Universidad Autónoma de Nuevo León) *Facultad de Salud Pública y Nutrición (Universidad Autónoma de Nuevo León) E-mail: gponce@fcb.uanl.mx.

819



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

enfermedades transmitidas por las cucarachas. Además de náuseas, dolores abdominales, vómito, diarrea, disentería y otras enfermedades. Los agentes patógenos que producen estas enfermedades, son transportados en las patas y cuerpos de las cucarachas y son depositados en la comida y diversos utensilios. El excremento y mudas también contienen numerosos alérgenos que afectan ojos y piel. Pero uno de los más importantes, son los que producen asma; cualquier tipo de contacto con las cucarachas puede producir las enfermedades antes mencionadas, sin embargo, no están asociados con enfermedades epidémicas. (...)

- **Bacterias:** En condiciones naturales se han hallado en las cucarachas especies patógenas que promueven diversos cuadros de disentería, diarrea, fiebre tifoidea, gastroenteritis, entre otros padecimientos.

- **Hongos:** Estudios micológicos han revelado la presencia de actinomicetos y blastomicetos patógenos, en integumento, buche, intestino posterior y hemoceloma de especímenes de capturados en viviendas y hoteles.

- **Helmintos:** Este grupo de organismos patógenos, representa después de las bacterias, el grupo más relevante, toda vez que muchos de ellos son parásitos primarios del hombre. Estos se albergan en el aparato digestivo de las cucarachas, y adicionalmente se ha observado la presencia de huevos de helmintos en las heces de estos insectos.

- **Protozoarios:** Se ha demostrado la presencia de protozoarios patógenos en el hombre que pueden ser transportados por las cucarachas, que pueden desencadenar principalmente enfermedades como la amibiasis y giardiasis.

(...)"

Como es de observarse, cualquier incumplimiento de 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 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



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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).

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 señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula

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)"

⁴ Magistrado Ponente: MAURICIO GONZÁLEZ CUERVO.



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:



10/19



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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:

(...)

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

6.2. 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.

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 próximos 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:

(...)

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

(...)

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

(...)

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.



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:



4/11/19



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.

(...)

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.
7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.
9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

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

12/19



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

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:

(...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

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:



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:



4/13/19



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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 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 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 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 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.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

14/19
A



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

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.
(...)

En el marco de lo anteriormente expuesto, y conforme las pruebas obrantes en el expediente, esta Secretaría concluye que la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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 de la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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:

“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 de la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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.



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:



215/19



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

A la luz de lo enunciado, se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la 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 la investigada haya generado daño al conglomerado social, no obstante, si se generó peligro con la actividad de Preparación de Alimentos realizada en el establecimiento de comercio denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 de Cajicá, toda vez que, vulneró la normativa sanitaria, en materia de CONTROL DE PLAGAS, CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES, INSTALACIONES SANITARIAS, CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, RECONOCIMIENTO MÉDICO, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, CAPACITACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA, MANEJO DE TEMPERATURAS, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, y lo concerniente a SANEAMIENTO. Todo ello, conforme se puede constatar en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3548-21 de 27 de abril de 2021, así como, el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 3548 – 21 de 27 de abril de 2021, consistente en la suspensión total de trabajos y servicios, el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4054-21 de 21 de septiembre de 2023, y el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 40-21 de 21 de septiembre de 2021, consistente en la clausura total temporal 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 la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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 la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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 de la investigada.

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 la propietaria 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 seguridad de manera reiterativa la primera mediante el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 3548 – 21 de 27 de abril de 2021, consistente en la suspensión total de trabajos y servicios y la segunda a través del Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, número 40-21 de 21 de septiembre de 2021, consistente en la clausura total temporal 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



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

el presente caso si hubo renuencia y desacato 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 la investigado no ha actuado en el presente proceso claramente no ha reconocido expresamente la infracción.

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 la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 del Municipio de Cajicá, realizó la preparación de alimentos infringiendo **LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, en los siguientes aspectos:**

-PRIMER CARGO EN CUANTO A LAS CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES: Por hallar que la zona de preparación del establecimiento no cuenta con media caña entre el piso y la pared, así como evidenciar que las baldosas de dicha área se encuentran en muy mal estado (en la rejilla y al lado de la trampa de grasa). Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1., 2.1., y 2.2, del artículo 7º de la Resolución citada.

-SEGUNDO CARGO RESPECTO DE INSTALACIONES SANITARIAS: Al evidenciar que el área de preparación o próxima a esta no cuenta con lavamanos dotado de grifos de accionamiento no manual, ni jabón desinfectante, y los implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, así como, observar que el baño no se encuentra provisto de los recursos requeridos como jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos. Transgrediendo lo señalado los numerales 6.2., y 6.3., del artículo 6º de la norma ibídem.

-TERCER CARGO, EN LO RELATIVO A LAS CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS: Al observar que el establecimiento cuenta con equipos en mal estado y de igual manera, utensilios en mal estado físico, tales como: ollas, tapas plásticas, cuchillos y tablas de picar). Vulnerando lo preceptuado en el artículo 8º y numerales 1 y 2 del artículo 9 de la Resolución en comento.

-CUARTO CARGO, REFERENTE AL RECONOCIMIENTO MÉDICO: Al evidenciar que el establecimiento no ostenta las certificaciones médicas de todo el personal manipulador de alimentos. Incumpliendo lo señalado en el artículo 11 de la citada norma.

-QUINTO CARGO EN CUANTO A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: Por observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento, no cuenta con la dotación de vestimenta para el ejercicio de dicha actividad, aunado a ello, se evidenció el uso de accesorios. Violando lo señalado en los numerales 2 y 8 del artículo 14 de la norma *ejusdem*.

-SEXTO CARGO, EN LO QUE RESPECTA A CAPACITACIÓN: Al observar que, el establecimiento no cuenta con la certificación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, dirigida al personal manipulador de alimentos. Transgrediendo lo dispuesto en el artículo 12 y 13 de la Resolución citada.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795358 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqr@cajica.gov.co - Página web:



4.19/1a



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

-SÉPTIMO CARGO, EN MATERIA DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: Al encontrar que el establecimiento almacena producto cocido (pollo), al lado de la pulpa de fruta. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 20 de la norma *ibidem*.

-OCTAVO CARGO, EN LO REFERENTE A MANEJO DE TEMPERATURAS: Al evidenciar que, no se cuenta con los dispositivos para la toma de temperatura de la nevera. Incumpliendo con lo señalado en los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la Resolución citada.

-NOVENO CARGO, EN CUANTO A LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Por evidenciar el almacenamiento de producto en contacto directo con el piso y almacenamiento de producto sin estiba en el área de preparación del establecimiento. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución enunciada.

-DÉCIMO CARGO, EN CUANTO A SANEAMIENTO: Al evidenciar que la rejilla de la zona de preparación se encontró en mal estado, así mismo, observar que el recipiente para la recolección de los residuos sólidos del área de preparación no es apto para dicha función ya que no tiene tapa, en la misma línea encontrar que el establecimiento no realiza una adecuada limpieza de equipos, áreas utensilios, pisos y paredes, de igual forma encontrarse presencia de plagas (cucarachas), en el área de preparación y en la parte de atrás de los equipos, así como, no ostentar los soportes documentales del plan de saneamiento actualizados. Vulnerando lo preceptuado en los numerales 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6º; el numeral 1.4., del artículo 7º, los artículos 8º, 9º, el párrafo 1 numerales 1, 2 y 3 y los numerales 5, 6 y 7 del artículo 33 de la Resolución en comento.

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 TRES (3) 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 a la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 del Municipio de Cajicá, la sanción consistente en MULTA DE TRES (3) 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 de Cajicá, ubicada

18/19



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 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 a la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LA CHISPA ROLA DE CAJICÁ, ubicado en la Carrera 6 No. 4B – 77 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 a la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, 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. 19/10/2019