



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARÍA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-1473-2023
Cajicá, 01 de noviembre de 2023

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO
AMC-SSC-1460-2023 DE 30 DE OCTUBRE 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 05 de julio del año en curso procedió a enviar del correo institucional: psancionatoriosalud@cajica.gov.co, al correo electrónico: 500horneadosgourmet@gmail.com, la citación a la señora PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILLA, identificada con cédula de ciudadanía 1010176639, en su condición de representante legal del establecimiento denominado 500° HORNEADOS GOURMET, para realizarle la notificación personal del Auto No. 31 del 18 de octubre de 2023 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILLA.", sin embargo, la citada señora no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días hábiles establecidos por la norma *ibídem*, en tal sentido, y a la luz del artículo 69, el 30 de octubre de la presente anualidad, se procedió a realizar la Notificación por Aviso, no siendo posible, toda vez que el establecimiento no existe en la actualidad.

En ese sentido, y 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", 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 02 de noviembre del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 09 de noviembre de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 P.M.).

Cordialmente,

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: Diana Forero / Técnico Administrativo (E)
Revisó: María E. Montaña / Abogada contratista.
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández / Secretaria de Despacho.



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-1460-2023
Cajicá, 30 de octubre de 2023

Señora
PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA
Propietaria
Establecimiento: 500° HORNEADOS GOURMET
Correo electrónico: 500horneadosgourmet@gmail.com
Carrera 6 No. 2 - 66 Sur
Cajicá – Cundinamarca

Asunto: Notificación por aviso del Auto No. 31 de 2023 “Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA.”

Respetada señora.

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011¹⁷ “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 el Auto No. 31 de 2023 “Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA.”, 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: 500horneadosgourmet@gmail.com el 20 de octubre de 2023, así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 27 del mismo mes. 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 nueve (09) folios útiles.

En igual sentido, se le notifica que conforme el artículo CUARTO del acto administrativo enunciado, se concede un término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la presente notificación, para que usted directamente o por medio de apoderado, presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

Asimismo, se advierte que contra dicho acto no procede recurso alguno, conforme lo dispuesto en el Artículo 47 de la norma antes señalada.

Cordialmente,

CLEYEN YUDID AVELLANEDA CÁRDENAS
DIRECTORA SALUD PÚBLICA

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista
Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo (E)
Revisó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas/ Directora Salud Pública
Aprobó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas/ Directora Salud Pública
Anexos: nueve (09) folios útiles

¹⁷ 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-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ

En Cajicá, a los treinta (30) días del mes
de octubre del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución Decreto Auto

N°31 de fecha 18 de octubre
del 2023

A: **PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA**
C.C. 1.010.176.639

firma de quien recibe

Notificador:

Kelly Johanna Vega Carillo
AÑO 2023



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**AUTO No. 31
(18 DE OCTUBRE DE 2023)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA.”

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 y artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1010176639, en calidad de propietaria del establecimiento denominado 500º HORNEADOS GOURMET, ubicado en la Carrera 6 No. 2 - 66 Sur del Municipio de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El 08 de noviembre 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 500º HORNEADOS GOURMET, ubicado en la Carrera 6 No. 2 - 66 Sur del Municipio 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. 4207- 21 de 08 de noviembre de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: **Localización y diseño:** “La edificación no impide el ingreso de plagas y demás áreas de preparación y proceso; **Condiciones de pisos y paredes:** “Se observa pared en mal estado físico desprendimiento de pintura pared área de proceso”; **Instalaciones sanitarias:** “En estación sanitaria sin jabón de manos en área de proceso”; **Condiciones de equipos y utensilios:** “Se evidencia tablas de picar en mal estado”; **Superficies de contacto con el alimento:** “Se observa superficie en contacto directo con alimento en material no sanitario(madera) en algunos utensilios”; **Reconocimiento médico:** “no se cuenta con reconocimiento médico personal manipulador”; **Prácticas higiénicas:** “se evidencia personal manipulador haciendo uso de accesorios durante el proceso.”; **Educación y capacitación:** “No se cuenta con capacitación en manipulación de alimentos.”; **Manejo de temperaturas:** “No se cuenta con termómetro ni registro para seguimiento equipo de refrigeración.”; condiciones de almacenamiento: “se observa producto sin estibar en área de proceso.”; **Residuos sólidos:** “se evidencia caneca de residuos sin tapa en área de proceso.”; **control integral de plagas:** “se observa presencia de heces de roedor en varias áreas del establecimiento.”; **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** “Se observa críticas e inadecuadas condiciones de limpieza en áreas, equipos y utensilios.”; **Soportes documentales de saneamiento:** “No se cuenta con plan de saneamiento ni planillas de verificación asociadas con el mismo.”
3. De conformidad con la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 49 de 08 de



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

noviembre de 2021, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

CONSIDERANDOS

De conformidad con lo establecido en el artículo 577 Ley 9 de 1979 “*Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.*”, y demás normas reglamentarias, en concordancia con lo señalado en 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*”, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001; y el artículo 47 de 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 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.

Dicho lo anterior, se procede a señalar la normativa aplicable al caso en concreto, así:

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:*

(…)

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.*

(…)

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.*

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*

(…)

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.*



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

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.

(...)

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.

(...)

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

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible



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

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:

(...)

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 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:



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

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.

4. *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

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.*

(...)

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.*

Ahora bien, una vez expuesto lo anterior, se procede a mencionar, que como quiera que 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", establece que: "Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o



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

sustituyan.”, para el caso *sub examine*, es perfectamente compatible la aplicación de la Ley *ejusdem*, así:

“Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.”
(...).”

A continuación, cabe señalar, que si llegase el investigado a resultar responsable de los cargos endilgados a título presuntivo dentro de este procedimiento sancionatorio, las sanciones a las cuales podría hacerse acreedor, serían las establecidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, así:

“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.”

En el marco de la normativa transcrita, y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1010176639, en calidad de propietaria del establecimiento denominado 500º HORNEADOS GOURMET, ubicado en la Carrera 6 No. 2 - 66 Sur del Municipio de Cajicá, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, descritas en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005, así:



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

Cargos por infringir la Resolución 2674 de 2013:

PRIMER CARGO, EN MATERIA DE LOCALIZACIÓN Y DISEÑO: Al evidenciar que la edificación del establecimiento no impide el ingreso de plagas. Incumpliendo lo señalado en el numeral 2.1, 2.2, y 2.4, del artículo 6 de la Resolución citada.

SEGUNDO CARGO, EN CUANTO A LAS CONDICIONES DE LAS PAREDES: Al observar que la pared del área de proceso se encuentra en mal estado, ya que presenta desprendimiento de la pintura. Vulnerando lo establecido en el numeral 2.1., del artículo 7 y el numeral 3º del artículo 33 de la Resolución *ibídem*.

TERCER CARGO, EN LO REFERENTE A INSTALACIONES SANITARIAS: Al encontrar que la instalación sanitaria del área de proceso del establecimiento, no cuenta con jabón para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos. Transgrediendo lo dispuesto en los numerales 6.3 del artículo 6º de la norma *ibídem*.

CUARTO CARGO EN LO RELATIVO A LAS CONDICIONES DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO: Por hallar los utensilios como; tablas de picar en mal estado, y utensilios en material no sanitario (madera) en contacto directo con el alimento. Violando lo indicado en el artículo 8 y los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9 de la Resolución en comento.

QUINTO CARGO, EN LO ATINENTE AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Al observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento hace uso de accesorios, y que no cuenta con el certificado médico, ni con la capacitación en materia de principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Transgrediendo lo enunciado en los artículos 11, 12, 13, y el numeral 8º del artículo 14 de la normativa citada.

SEXTO CARGO, EN MATERIA DE TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Al evidenciar que, el establecimiento no cuenta con los dispositivos de temperatura para el equipo de refrigeración, ni con el control de temperatura y humedad que asegure la conservación de los productos, así como, observar producto sin estibar en área de proceso. Quebrantando lo establecido en los numerales 2 y 4, del artículo 28 de la norma *ejusdem*.

SÉPTIMO CARGO, EN MATERIA DE SANEAMIENTO: Al hallar que el establecimiento no ostenta el plan de saneamiento con sus respectivos procedimientos, que no realiza una debida recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así como; encontrar heces de roedor en varias áreas del establecimiento y críticas condiciones de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Incumpliendo lo señalado en el numeral 5.1 del artículo 6º, el artículo 8 y los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9 y el artículo 26 de la Resolución en comento.

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

RESUELVE



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

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio, contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1010176639, en calidad de propietaria del establecimiento denominado 500° HORNEADOS GOURMET, ubicado en la Carrera 6 No. 2 - 66 Sur del Municipio de Cajicá, de conformidad con la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular los siguientes cargos a título presuntivo, contra la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1010176639, en calidad de propietaria del establecimiento denominado 500° HORNEADOS GOURMET, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, especialmente la Resolución 2674 de 2013, así:

PRIMER CARGO, EN MATERIA DE LOCALIZACIÓN Y DISEÑO: Al evidenciar que la edificación del establecimiento no impide el ingreso de plagas. Incumpliendo lo señalado en el numeral 2.1, 2.2, y 2.4, del artículo 6 de la Resolución citada.

SEGUNDO CARGO, EN CUANTO A LAS CONDICIONES DE LAS PAREDES: Al observar que la pared del área de proceso se encuentra en mal estado, ya que presenta desprendimiento de la pintura. Vulnerando lo establecido en el numeral 2.1., del artículo 7 y el numeral 3° del artículo 33 de la Resolución *ibidem*.

TERCER CARGO, EN LO REFERENTE A INSTALACIONES SANITARIAS: Al encontrar que la instalación sanitaria del área de proceso del establecimiento, no cuenta con jabón para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos. Transgrediendo lo dispuesto en los numerales 6.3 del artículo 6° de la norma *ibidem*.

CUARTO CARGO EN LO RELATIVO A LAS CONDICIONES DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO: Por hallar los utensilios como; tablas de picar en mal estado, y utensilios en material no sanitario (madera) en contacto directo con el alimento. Violando lo indicado en el artículo 8 y los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9 de la Resolución en comento.

QUINTO CARGO, EN LO ATINENTE AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Al observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento hace uso de accesorios, y que no cuenta con el certificado médico, ni con la capacitación en materia de principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Transgrediendo lo enunciado en los artículos 11, 12,13, y el numeral 8° del artículo 14 de la normativa citada.

SEXTO CARGO, EN MATERIA DE TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Al evidenciar que, el establecimiento no cuenta con los dispositivos de temperatura para el equipo de refrigeración, ni con el control de temperatura y humedad que asegure la conservación de los productos, así como, observar producto sin estibar en área de proceso. Quebrantando lo establecido en los numerales 2 y 4, del artículo 28 de la norma *eiusdem*.



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

SÉPTIMO CARGO, EN MATERIA DE SANEAMIENTO: Al hallar que el establecimiento no ostenta el plan de saneamiento con sus respectivos procedimientos, que no realiza una debida recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, así como; encontrar heces de roedor en varias áreas del establecimiento y críticas condiciones de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Incumpliendo lo señalado en el numeral 5.1 del artículo 6º, el artículo 8 y los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9 y el artículo 26 de la Resolución en comento.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar en forma personal a la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1010176639, en calidad de propietaria del establecimiento denominado 500º HORNEADOS GOURMET, ubicado en la Carrera 6 No. 2 - 66 Sur del Municipio de Cajicá, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 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 CUARTO: Conceder un término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente a la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la señor(a) PAOLA ANDREA RODRIGUEZ UMBARILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1010176639, en calidad de investigada presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno, conforme lo dispuesto en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá- Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista. *mm*
Revisó: Cleyen Yudid Avellaneda Cárdenas /Directora de Salud Pública. *am*
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho. *ls*



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:

