



ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD  
OFICIO**

**AMC-SSC-916-2023**  
Cajicá, 26 de julio de 2023

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO  
AMC-SSC-915-2023 DE 26 DE JULIO 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 18 de julio del año en curso procedió a publicar en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, la citación a la señora ANA DEL CARMEN CARO PARADA, identificada con cédula de ciudadanía 51.666.006, como propietaria del establecimiento La Chispa Rola de Cajicá, ubicada en la dirección Carrera 4 No. 1 -33, para realizarle la notificación personal del Auto No. 14 de 2023 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA", sin embargo, la citada señora no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días establecidos por la norma *ibidem*.

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 26 de julio del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 01 de agosto 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: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo.  
Reviso: 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-pqr@cajica.gov.co](mailto:contactenos-pqr@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD  
OFICIO**

**AMC-SSC-915-2023**

Cajicá, 26 de julio de 2023

Señora

**ANA DEL CARMEN CARO PARADA**

Propietaria establecimiento: LA CHISPA ROLA DE CAJICA  
mauriciosaenzb@me.com

Carrera 6 No. 4 B - 77

Cajicá – Cundinamarca

**Asunto:** Notificación por aviso 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*”.

Respetada señora:

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011<sup>8</sup> “*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. 14 del 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 cuanto no se acercó dentro de los cinco días hábiles, a partir de la publicación de la citación mediante la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá, en el link <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, fijada el día martes 18 de julio de 2023 8:00 a.m. y desfijado el martes 25 de julio de 2023 5:30 p.m.

En este sentido se procede a realizar la **NOTIFICACIÓN POR AVISO** del acto administrativo citado, del cual se adjunta copia íntegra que consta de catorce (14) 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.

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

Cordialmente,

**LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ**

Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo

Revisó: María E. Montaña / Abogada contratista MEA

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

Anexos: Catorce (14) folios útiles

<sup>8</sup> Reformada por la Ley 2080 de 2021.



ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ

En Cajicá, a los veintiséis ( 26 ) días del mes  
de julio del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución ☐ Decreto ☐ Auto ☒  
N°14 de fecha 16 de junio  
del 2023

A: ANA DEL CARMEN PARADA

CC N° 51.666.006

firma de quien recibe

Notificador: \_\_\_\_\_  
AÑO 2023



**CAJICÁ**  
TEJIENDO FUTURO  
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

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







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

**AUTO No. 14  
(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."***

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) 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.

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."



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](mailto:contactenos-pqrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

2. 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, consistente en la suspensión total de trabajos y servicios.
3. 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 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 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 evidencia críticas condiciones de limpieza en áreas de preparación detrás de equipos en pisos, paredes además de equipos y utensilios.”
4. 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.

#### 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:



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](mailto:contactenos-pgrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

**La Resolución 2674 de 2013** “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras disposiciones”, señala lo siguiente:

(...)

**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.



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](mailto:contactenos-pgrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

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.

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.





ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

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 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



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](mailto:contactenos-pars@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICA

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:

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 expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos



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](mailto:contactenos-pqrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

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.

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.

(...)

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 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



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](mailto:contactenos-pqrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

*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.”

Una vez expuesto el procedimiento aplicable al caso en concreto, es oportuno indicar que, conforme el PRINCIPIO DE ECONOMÍA, enunciado en el numeral 12<sup>1</sup> del artículo 3º 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, y a su vez, lo señalado por la Corte Constitucional<sup>2</sup>, en lo referente al principio de economía procesal, quien lo define como: “El principio de la economía procesal consiste, principalmente, en conseguir el mayor resultado con el mínimo de actividad de la administración de justicia. Con la aplicación de este principio, se busca la celeridad en la solución de los litigios, es decir, que se imparta pronta y cumplida justicia...”, en este sentido, y teniendo en cuenta que nos encontramos en la misma instancia procesal, este despacho procede a tener en cuenta

<sup>1</sup> 12. En virtud del principio de economía, las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad en sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas.

<sup>2</sup> Sentencia C-037/98 MP: JORGE ARANGO MEJÍA





ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

para dar inicio al presente proceso sancionatorio y trasladar cargos, las siguientes actas: Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3548-21 de 27 de abril de 2021; Acta de Aplicación de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 3548 – 21 de 27 de abril de 2021; Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4054-21 de 21 de septiembre de 2021; y el Acta de Aplicación de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 40-21 de 21 de septiembre de 2021.

En el marco de la normativa transcrita, y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que 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, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, descritas en la Resolución 2674 de 2013, así:

**Cargos por infringir la Resolución 2674 de 2013:**

-PRIMER CARGO EN CUANTO A 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 comentario.

-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 *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](mailto:contactenos-pqrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

-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.

-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 *ibídem*.

-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 del artículo 26 y los numerales 5, 6 y 7 del artículo 33 de la Resolución en comento.

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

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio, 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, de conformidad con la parte motiva y considerativa del presente auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Formular los siguientes cargos a título presuntivo, contra la señor(a) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, especialmente la Resolución 2674 de 2013, así:

-PRIMER CARGO EN CUANTO A 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





ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

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.

-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 *ibídem*.

-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



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](mailto:contactenos-pgrs@cajica.gov.co) - Página web:







ALCALDÍA MUNICIPAL  
DE CAJICÁ

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 del artículo 26 y los numerales 5, 6 y 7 del artículo 33 de la Resolución en comento.

**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar en forma personal al 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, 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) ANA DEL CARMEN CARO PARADA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 51666006, 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. *MEM*

Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho. *JS*



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](mailto:contactenos-pqrs@cajica.gov.co) - Página web.

