



La salud  
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001142 De 6 de Agosto de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	AUTO No. 2019008658
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201605300
EN CONTRA DE:	NORBEEY DUQUE SANCHEZ – HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	26 DE JULIO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 12 AGO 2019, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

**El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.**

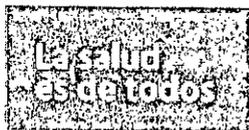
**Contra el Auto No. 2019008658 NO procede recurso alguno.**

  
**LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN**  
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (7) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019008658 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605300.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA el, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,

**LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN**  
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 Octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo, en contra del señor NORBEY DUQUE SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 79451627, en calidad de propietario del establecimiento de comercio HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. El día 21 de octubre de 2019, mediante oficio 704-3128-16 y radicado con el número 16111673 la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Oriente 2 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas de inspección, vigilancia y control adelantadas en el establecimiento de comercio HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA de propiedad del señor NORBEY DUQUE SANCHEZ, allegando los documentos referentes como acta de control sanitario, aplicación de medida sanitaria de seguridad, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 1)
2. Se evidencia en los folios 4 al 14, el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el día 19 de octubre de 2016, en el establecimiento HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA, propiedad del señor NORBEY DUQUE SANCHEZ, donde una vez verificadas las condiciones higiénico- sanitarias y las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos de panadería tales como: pasteles hojaldrados y empanadas de pollo y carne, se emitió el concepto sanitario DESFAVORABLE.
3. Siendo consecuentes con la situación sanitaria encontrada, los profesionales de este Instituto el día 19 de octubre 2019, procedieron a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en *CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO*, (folios 15 a 18), la siguiente fue la situación sanitaria:

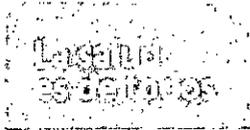
(...)

**DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO Y/O PRODUCTO:**

SE OBSERVA EDIFICACION EN MAMPOSTERÍA DE 3 PISO CON FACHADA COLOR VERDE Y CREMA, VENTANAS Y PUERTAS DE COLOR VERDE. EN EL PRIMER PISO FUNCIONA LA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE PASTELES HOJALDRADOS Y EMPANADAS DE POLLO Y CARNE, CONTANDO CON ÁREA DE DESPACHOS, VESTIER, ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA (HARINA DE TRIGO) HORNEADO, AMASADO Y ENFRIAMIENTO, COCINA Y BAÑO, LAS CUALES SE COMUNICAN AMBIENTALMENTE ENTRE SI.

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA**

SE ATIENDE SOLICITUD DE VISITA CON RADICADO NO. 16090768 DE FECHA 2016/08/26. EN EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABORA PRODUCTOS DE PANADERÍA SE PROCEDE A INFORMAR EL OBJETO DE LA VISITA AL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO, QUIEN PERMITE INGRESAR AL MISMO Y ACOMPAÑA EL RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES Y SE ENCUENTRAN INCUMPLIMIENTOS A LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE COMO SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

1. SE EVIDENCIAN ABERTURAS EN PARTE ALTA DE PUERTA DE INGRESO QUE PUEDEN FACILITAR EL INGRESO DE PLAGAS A LA PLANTA DE PROCESO Y NO CUENTA CON PUERTA DOBLE QUE SEPARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL AMBIENTE EXTERIOR. LAS ÁREAS DE AMASADO, HORNEO, ENFRIAMIENTO, COCINA Y BAÑO NO CUENTAN CON SEPARACIÓN EFECTIVA, COMPARTEN AMBIENTALMENTE. INCUMPLE NUMERALES 2.2 Y 2.3 DEL ARTÍCULO 6 Y EL NUMERAL 4.1 Y NUMERAL 5.2 DEL ARTÍCULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
2. SE OBSERVAN MATERIAS PRIMAS ALMACENADAS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE LA PLANTA Y NO CUENTA CON ÁREA PARA ALMACENAMIENTO DEL MATERIAL DE EMPAQUE, NI ÁREA SOCIAL, NI VESTIER SEPARADO POR GÉNERO, NI SHUT DE BASURAS, NI ÁREA DE EMPAQUE EXCLUSIVA PARA ESTE FIN. INCUMPLE NUMERAL 2.8 ARTÍCULO 6 Y NUMERAL 1 ARTÍCULO 19 NUMERAL 5.3 DEL ARTÍCULO e Y NUMERAL 2 DEL ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
3. LOS PROGRAMAS DE CALIBRACION Y MANTENIMIENTO SE ENCUENTRAN GENERALIZADOS Y NO SE PRESENTAN REGISTROS DE EJECUCIÓN. INCUMPLE NUMERAL 2 ARTÍCULO 22 Y EL ARTÍCULO 25 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
4. NO SE GARANTIZA LA POTABILIDAD DEL AGUA. NO HAY ANALISIS DE LABORATORIO NI MICROBIOLÓGICO NI FÍSICOQUÍMICO. NO SE HACE ANALISIS DE CLORO. NO HAY REGISTROS DE LAVADO DE TANQUE. LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE ENCUENTRAN GENERALIZADOS Y NO SE LLEVAN REGISTROS. INCUMPLE EL NUMERALES 3.1 Y 3.5 DEL ARTÍCULO 6 Y NUMERALES 1 Y 4, DEL ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
5. EL BAÑO SE COMUNICA AMBIENTALMENTE CON EL AREA DE COCINA. NO HAY VESTIER SEPARADO POR GÉNERO. INCUMPLE- EL NUMERAL 6.1 DEL ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
6. NO CUENTA CON LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL EN ÁREA DE ELABORACIÓN O CERCANA A ESTA. INCUMPLE EL NUMERAL 6.3 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
7. SE EVIDENCIAN DEFICIENCIAS DE LIMPIEZA EN PAREDES Y TECHOS. INCUMPLE NUMERALES 2.1 Y 3.1 DEL ARTÍCULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
8. NO CUENTA CON PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE, EL PROGRAMA SE ENCUENTRA GENERALIZADO Y DESACTUALIZADO. INCUMPLE EL ARTICULO 12 Y 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
9. ALGUNOS OPERARIOS NO CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA Y PRESENTAN CAMISAS CON BOTONES. SE OBSERVA OPERARIO CON UÑAS LARGAS. INCUMPLE NUMERALES 2 Y 7 DEL ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
10. SE EVIDENCIA ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA, FRENTE A HORNO Y EN AMASADO. INCUMPLE EL NUMERAL 7 DEL ARTICULO 16 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
11. NO SE LLEVAN REGISTROS DE ELABORACION, PROCESAMIENTO Y PRODUCCION. INCUMPLE EL NUMERAL 3 DEL ARTICULO 19 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
12. NO CUENTA CON ESPECIFICACIONES SOBRE PRODUCTOS TERMINADOS. INCUMPLE EL NUMERAL 1 DEL ARTICULO 22 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013.
13. EL PERSONAL MANIPULADOR NO CUENTA CON CERTIFICACIONES MÉDICAS. INCUMPLE NUMERALES 1 Y 2 DEL ARTÍCULO 11. DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

14. SE OBSERVAN EQUIPOS CON DEFICIENCIAS DE LIMPIEZA Y UTENSILIOS EN MATERIAL NO SANITARIO. INCUMPLE NUMERALES 1, 3.Y 4 DEL ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
15. NO CUENTA CON PLAN DEMUESTREO. INCUMPLE NUMERAL 3 DEL ARTÍCULO 22 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
16. NO CUENTA CON PERSONAL TÉCNICO EN PRODUCCIÓN NI CONTROL DE CALIDAD, SOLAMENTE PERSONAL EMPÍRICO. INCUMPLE -PARÁGRAFO DEL ARTÍCULO 24 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
17. LA PLANTA NO CUENTA CON FILTRO SANITARIO A SU INGRESO NI DE MANOS NI DE CALZADO. INCUMPLE NUMERAL 6 ARTICULO 20DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

POR LO ANTERIOR SE PROCEDE A APLICAR MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, INFORMÁNDOLE AL PROPIETARIO QUE A PARTIR DE LA FECHA NO PUEDE REALIZAR LABORES PRODUCTIVAS, HASTA TANTO NO SE SUBSANEN LAS CAUSALES QUE DIERON ORIGEN A LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD, DESCRITAS ANTERIORMENTE Y PROCEDER A SOLICITAR EL LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD MEDIANTE OFICIO DIRIGIDO AL GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DEL INVIMA, A LA DIRECCIÓN CARRERA 10 No 64 28 DE LA CIUDAD DE BOGOTA. AL MOMENTO DE TERMINAR EL RECORRIDO Y TOMAR LA DECISIÓN E APLICAR LA MEDIDA SANTIARIA DE SEGURIDAD SE OBSERVA QUE NO HAYPRODUCTO TERMINADO PORQUE YA SE HAN REALIZADO LOS DESPACHOS DE PRODUCTO.

(...)"

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA 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, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

(...)

**ARTICULO 18. Régimen Sancionatorio.** *Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.*

**PARAGRAFO.** *Las sanciones de que trata el presente artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.*

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral

**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

(...)

**Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria.** Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:

1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.
2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.

(...)

8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes "

Con relación a la Resolución 2674 del 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

**“Artículo 1. Objeto.** La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

**Artículo 2. Ámbito de aplicación.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos

**Artículo 3°. Definiciones.** Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

(...)

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



AUTO No. 2019008658

(26 de Julio de 2019)

**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE  
TRASLADAN CARGOS**

PROCESO No. 201605300

(...)

**ARTÍCULO 6o. 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.

(...)

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento

(..)

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

(...)

**6. INSTALACIONES SANITARIAS**

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

(...)

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 estas 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.

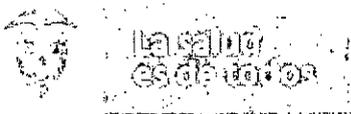
(...)

**ARTÍCULO 7o. 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.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

(...)

**3. TECHOS**

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

(...)

**5. PUERTAS**

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

(...)

**Artículo 9º. 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.

(...)

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.

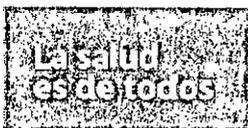
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección

(...)

**ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la 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



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

**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 esta, 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, estas 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.*

(...)

**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, este 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.*

(...)

*7. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*

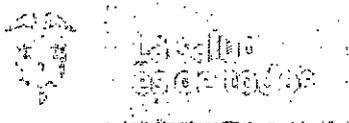
(...)

**Artículo 16. Materias primas e insumos.** *Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:*

(...)

*6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.*

*7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.*



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

(...)

**ARTÍCULO 19. ENVASADO Y EMBALADO.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

(...)

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

(...)

**ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.** Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

(...)

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

**ARTÍCULO 22. SISTEMA DE CONTROL.** Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

(...)

**Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

**Parágrafo.** Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

**Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

(...)

**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; este 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.
  
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.

Debe advertirse que en caso de encontrarse demostrada la infracción a la normatividad sanitaria, así como la responsabilidad del investigado, podrá aplicarse alguna de las sanciones establecidas en la Ley 9 de 1979 artículo 577, el cual señala:

**“Artículo 577°.-** Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. *Amonestación;*
- b. *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
- 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.”*

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que establece:



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

*"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.*

*Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."*

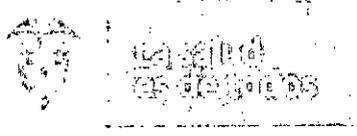
De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor NORBEY DUQUE SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 79451627, en calidad de propietario del establecimiento HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA, presuntamente infringió la normatividad sanitaria al: fabricar y/o procesar productos de panadería (pasteles hojaldrados y empanadas, de pollo y carne), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 toda vez que:

1. Se evidenciaron aberturas en parte alta de puerta de ingreso que pueden facilitar el ingreso de plagas a la planta de proceso y no cuenta con puerta doble que separe el área de producción del ambiente exterior. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 y el numeral 5 subnumerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Las áreas de amasado, horneado, enfriamiento; así como la de la cocina y baño no cuentan con separación efectiva ya que comparten ambientalmente espacios, Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.2 y numeral 6 subnumeral 6.1 ambos del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observaron materias primas almacenadas en las diferentes áreas de la planta y no cuenta con área para almacenamiento del material de empaque. Contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con área social, ni vestier separado por género. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.8 y en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

5. Los programas de calibración y mantenimiento se encuentran generalizados y no se presentan registros de ejecución. Contrariando lo establecido en el artículo 22 numeral 2 y en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se garantiza la potabilidad del agua, no cuentan con análisis de laboratorio (ni microbiológico ni fisicoquímico), no se hace análisis de cloro. Contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran generalizados y no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta: con lavamanos de accionamiento no manual en área de elaboración o cercana a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 de 2013.
9. Se evidencian deficiencias de limpieza en paredes y techos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 y en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 7 de la resolución: 2674 de 2013.
10. No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente, el programa se encuentra generalizado y desactualizado. Contrariando lo establecido los artículos 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013.
11. Algunos operarios no cuentan con dotación completa y presentan camisa con botones, se observa operario con uñas largas. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 7 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se llevan registros de elaboración, procesamiento y producción. Contrariando lo establecido el numeral 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuenta con especificaciones sobre productos terminados, Contrariando lo establecido en el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El personal manipulador no cuenta con certificaciones médicas. Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observan equipos con deficiencias de limpieza y utensilios en material no sanitario. Contrariando lo establecido en los numerales 1, 3 y 4 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.
16. No cuenta con plan de muestreo. Contrariando lo establecido el artículo 22 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013.
17. No cuenta con personal técnico en producción ni control de calidad, solamente personal empírico. Contrariando lo establecido en el párrafo del artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
18. La planta no cuenta con filtro sanitario a su ingreso ni de manos ni de calzado. Contrariando lo establecido numeral 6 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013:** Artículo 6: numeral 2 subnumerales 2.1, 2.2, 2.8; numeral 3: subnumeral 3.1; numeral 6: subnumeral 6.1, 6.3 Artículo 7: numeral 2 subnumerales 2.1, numeral 3 subnumeral 3.1; numeral 5 subnumerales 5.1 y 5.2; Artículo 9 numerales 1, 3, 4; Artículo 11 numerales 1, 2 ; Artículo 12 ; artículo 13; artículo 14 numerales 2 y 7 ; artículo 16 numerales 6 y 7 ; Artículo 19 numeral 3; Artículo 20 numeral 6 ; Artículo 22 numerales 1, 2, 3 ; Artículo 24 párrafo; artículo 25 y artículo 26 numerales 1, 4

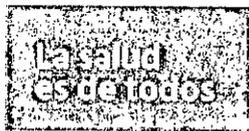
En mérito de lo anterior, este Despacho,

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO.-** Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor NORBEY DUQUE SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 79451627, en calidad de propietario del establecimiento HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA, de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

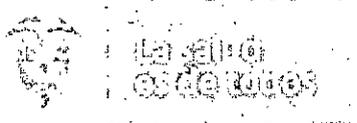
**ARTICULO SEGUNDO.-** Formular y trasladar cargos en contra del señor NORBEY DUQUE SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 79451627 en calidad de propietario del establecimiento HOJALDRES Y EMPANADAS ALTA GRACIA, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente, especialmente por: fabricar y/o procesar productos de panadería (pasteles hojaldrados y empanadas, de pollo y carne), sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013 al:

1. Se evidenciaron aberturas en parte alta de puerta de ingreso que pueden facilitar el ingreso de plagas a la planta de proceso y no cuenta con puerta doble que separe el área de producción del ambiente exterior. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del artículo 6 y el numeral 5 subnumerales 5.1 y 5.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Las áreas de amasado, horneado, enfriamiento; así como la de la cocina y baño no cuentan con separación efectiva ya que comparten ambientalmente espacios, Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.2 y numeral 6 subnumeral 6.1 ambos del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observaron materias primas almacenadas en las diferentes áreas de la planta y no cuenta con área para almacenamiento del material de empaque. Contrariando lo establecido en los numerales 6 y 7 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con área social, ni vestier separado por género. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.8 y en el numeral 6 subnumeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

5. Los programas de calibración y mantenimiento se encuentran generalizados y no se presentan registros de ejecución. Contrariando lo establecido en el artículo 22 numeral 2 y en el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No se garantiza la potabilidad del agua, no cuentan con análisis de laboratorio (ni microbiológico ni fisicoquímico), no se hace análisis de cloro. Contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 y el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Los procedimientos de limpieza y desinfección se encuentran generalizados y no se llevan registros. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta: con lavamanos de accionamiento no manual en área de elaboración o cercana a esta. Contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 de 2013.
9. Se evidencian deficiencias de limpieza en paredes y techos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 y en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 7 de la resolución: 2674 de 2013.
10. No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente, el programa se encuentra generalizado y desactualizado. Contrariando lo establecido los artículos 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013.
11. Algunos operarios no cuentan con dotación completa y presentan camisa con botones, se observa operario con uñas largas. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 7 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se llevan registros de elaboración, procesamiento y producción. Contrariando lo establecido el numeral 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No cuenta con especificaciones sobre productos terminados, Contrariando lo establecido en el artículo 22 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El personal manipulador no cuenta con certificaciones médicas. Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observan equipos con deficiencias de limpieza y utensilios en material no sanitario. Contrariando lo establecido en los numerales 1, 3 y 4 del artículo 9 de la resolución 2674 de 2013.
16. No cuenta con plan de muestreo. Contrariando lo establecido el artículo 22 numeral 3 de la resolución 2674 de 2013.
17. No cuenta con personal técnico en producción ni control de calidad, solamente personal empírico. Contrariando lo establecido en el párrafo del artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
18. La planta no cuenta con filtro sanitario a su ingreso ni de manos ni de calzado. Contrariando lo establecido numeral 6 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.



**AUTO No. 2019008658**  
**(26 de Julio de 2019)**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE**  
**TRASLADAN CARGOS**  
**PROCESO No. 201605300**

**ARTÍCULO TERCERO.-** Notificar personalmente al señor NORBEY DUQUE SANCHEZ identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 79451627 y/o apoderado, del presente auto de acuerdo con lo estipulado en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTICULO CUARTO.-** Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, la presunta sociedad infractora presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo a la Ley 1437 de 2011.

**ARTICULO QUINTO.-** Contra el presente auto no procede recurso alguno.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Mfonsecal  
Revisó: Fabiola Garzón