

**PUBLICACIÓN No. 2025052366 del 03 de octubre de 2025 DEL AVISO No. 2025045492 del 17 de septiembre de 2025 para notificación del Auto Traslado Cargos No. 2025008783 del 11 de julio de 2025**

La Coordinadora (E) del grupo de Secretaría Técnica 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 de la Ley 1437 de 2011, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

<b>AUTO TRASLADO CARGOS N°:</b>	<b>2025008783</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO N°:</b>	<b>201614420</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>NUBIA MEJIA CASTRO</b> propietaria del establecimiento de comercio <b>CHORIZO DE CERDO LA UNION</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN AUTO TRASLADO CARGOS</b>	<b>11 DE JULIO DE 2025</b>
<b>AUTO DE TRASLADO FIRMADO POR:</b>	<b>ELIANA KATHERINE GÓMEZ MEJÍA</b> Directora Técnica de Responsabilidad Sanitaria

**ADVERTENCIA**

EL AVISO PARA NOTIFICACIÓN PERSONAL No. 2025045492 SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **17 DE OCTUBRE DE 2025**, en la A-Z que está Ubicada en la recepción del Edificio Principal del INVIMA ubicada en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá y en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) opción ATENCIÓN AL CIUDADANO – PUBLICACIONES DE RESPONSABILIDAD SANITARIA-PUBLICACIÓN DE COMUNICACIÓN.

**La citación para notificación personal aquí relacionada, de la cual se acompaña copia íntegra se considera legalmente surtida al finalizar el día del RETIRO de la presente publicación.**



**YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO**  
Coordinadora Grupo de Secretaría Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a esta publicación en cuatro (04) folios el Aviso para Notificación del Traslado de Cargos No. 2025008783 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201614420.

**CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE AVISO FINALIZA EL \_\_\_\_\_, siendo las 5 PM,**

**YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO**  
Coordinadora Grupo de Secretaría Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

La Directora Técnica 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 trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora **NUBIA MEJIA CASTRO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 21.847.296, propietaria del establecimiento de comercio **CHORIZOS DE CERDO LA UNION** teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. El Director Técnico Encargado de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2025001778 de 27 de febrero de 2025, inició el proceso sancionatorio 201614420 en contra de la señora **NUBIA MEJIA CASTRO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 21.847.296, propietaria del establecimiento de comercio **CHORIZOS DE CERDO LA UNION** por presuntamente infringir la normativa sanitaria en la elaboración de derivados cárnicos (Folios 14 al 16).
2. A folio 17 al 18 del expediente, se encuentra oficio No PS 0800 PS-2025008961 del 5 de marzo de 2025, mediante el cual se comunica auto de inicio No 2025001778 de 27 de febrero de 2025, a la siguiente dirección de correo electrónico [nube.mejia@hotmail.com](mailto:nube.mejia@hotmail.com).
3. En comunicación interna Nro.7305-0164-25 con radicado 20253002299 del 5 de marzo de 2025, la coordinadora del grupo de trabajo territorial Occidente 1, remitió a esta Dirección el acta suscrita el 25 de febrero de 2025, en la cual al verificarse las condiciones sanitarias, se dispuso que se MANTIENE la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento CHORIZOS DE CERDO LA UNIÓN, propiedad de NUBIA MEJIA CASTRO. (folio 20).
4. Se aprecia en los folios 22 al 23 el Acta de visita- Diligencia de inspección, vigilancia y control realizada el 25 de febrero de 2025 en el establecimiento de comercio CHORIZOS DE CERDO LA UNIÓN, propiedad de NUBIA MEJIA CASTRO, identificada con cédula de ciudadanía 21847296 en la que se MANTIENE la medida sanitaria de seguridad aplicada el 21 de enero de 2025.
5. A folio 24 a 27 del plenario obra oficio de comunicación interna No. 7305-0278-25 con radicado de correspondencia No. 20253003754 de fecha 03 de abril de 2025, mediante el cual la Coordinadora del de Trabajo Territorial Occidente 1, manifiesta que se han realizado las siguientes diligencias posteriores a la visita del 21 de enero de 2025, anexado la respectiva acta de visita diligencia de inspección, vigilancia y control, donde se evidencia que aun la medida sanitaria del 21 de enero del 2025 No ha sido levantada

**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, la Resolución 240 del 2013 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, así como la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los

EXAM

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

establecimientos y productos de su competencia y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables, por tanto, adelanta los procedimientos a que haya lugar de conformidad con las normas citadas.

En vista de lo anterior, este Despacho procederá a realizar un estudio pormenorizado y juicioso, de todas y cada una de las actuaciones seguidas en el trámite acaecido dentro del proceso sancionatorio 201614420 a efectos de determinar su transparencia, legalidad y garantía de derechos tales como el debido proceso y el derecho de defensa a la luz de la Constitución, así como de la correcta y adecuada administración de justicia dando aplicación al principio de legalidad bajo los límites y presupuestos del denominado *ius puniendi* estatal.

En este sentido debe resaltarse que es menester legal y constitucional de esta autoridad sanitaria, garantizar y dar completa aplicación a la forma y fondo del juicio sancionatorio que se ha puesto en cabeza de esta entidad, razón por la cual dicha responsabilidad involucra dar aplicación estricta al debido proceso garantizando con ello el derecho de defensa de acuerdo con lo establecido en el artículo 29 de la Constitución, que establece:

**"ARTÍCULO 29.** *El debido proceso se aplicará a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.*

*Nadie podrá ser juzgado sino conforme a leyes preexistentes al acto que se le imputa, ante juez o tribunal competente y con observancia de la plenitud de las formas propias de cada juicio.*  
(...)

*Toda persona se presume inocente mientras no se la haya declarado judicialmente culpable. Quien sea sindicado tiene derecho a la defensa y a la asistencia de un abogado escogido por él, o de oficio, durante la investigación y el juzgamiento; a un debido proceso público sin dilaciones injustificadas; a presentar pruebas y a controvertir las que se alleguen en su contra; a impugnar la sentencia condenatoria, y a no ser juzgado dos veces por el mismo hecho.*  
(...)

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

**"ARTÍCULO 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.*

**PARÁGRAFO.** *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 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:*

*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.*



República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

*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."*

De igual manera, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos y acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad llevadas a cabo el 20 y 21 de enero de 2025, en las instalaciones del establecimiento de comercio **CHORIZOS DE CERDO LA UNION** propiedad de la señora **NUBIA MEJIA CASTRO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 21.847.296, se concluye que, los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en:

La Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" que señala:

**“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.

[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion\\_minsaludps\\_2674\\_2013.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm)

**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.

**PARÁGRAFO.** Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

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

**2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.**

516m

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

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.

(...)

**3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

(...)

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

**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.

5.3. 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.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

(...)

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

**2. PAREDES**

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

(...)

**6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)**

(...)

6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

(...)

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

(...)

5. Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

(...)

**Artículo 12. Educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

**Artículo 13. Plan de capacitación.** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

**Parágrafo 1.** Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

**Parágrafo 2.** El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

(...)

**REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN**

**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:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera.

EXEM



**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

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.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

**Artículo 17. Envases y embalajes.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

(...)

**Artículo 19. Envasado y embalado.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

(...)

**ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD**

**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,

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

*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.*

(...)

**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.*

(...)

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.*

(...)

**ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS**

(...)

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

1. *Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

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*

876M



**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

*piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.*

*5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumas y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.*

*7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rotulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.*

*(...)*

*Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:*

*1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.*

*2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrige-rados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.*

*3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperatu-ras requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.*

*(...)*

*5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.*

*6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.*

*7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.*

*8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.*

*9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.*

*10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.*

República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

**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.

(...)

**Artículo 43. Modificaciones.** Cualquier cambio en el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria deberá reportarse ante el INVIMA, quien lo tramitará, conforme al procedimiento que para tal fin tenga implementado.

Por otro lado, el Decreto 2162 de 1983, establece:

**Artículo 1** Los productos cárnicos procesados que se elaboren, empaquen transporten comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán someterse a las disposiciones del presente decreto y a las complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley dicte el Ministerio de Salud y en especial a las normas del Decreto 2333 de 1982 en lo pertinente.

(...)

**Artículo 29** Durante la elaboración, cortes y empaques, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince grados (15°) centígrados

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979**, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, establece:

**Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio.** El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

**"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio.** La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

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."

EXEM

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

Para efectos procedimentales se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

*"Artículo 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. 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."*

Así entonces, el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, establece:

*"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."*

En mérito de lo expuesto, teniendo en cuenta que el Invima mediante Auto No 2025001778 del 27 de febrero de 2025 inició el proceso sancionatorio No. 201614420 y una vez verificadas conductas que contrarían de las normas sanitarias este despacho procede a formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora **NUBIA MEJIA CASTRO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 21.847.296, propietaria del establecimiento de comercio **CHORIZOS DE CERDO LA UNION**, conforme a las diligencias adelantadas los días 20 y 21 de enero de 2025, presuntamente al:

- I. Fabricar, elaborar y procesar derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente para consumo humano sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos y acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad llevadas a cabo los días 20 y 21 de enero de 2025, especialmente por cuanto:
  1. En el área de recepción de materia prima cárnica, se observa equipo sin uso (mezcladora). La puerta que comunica con la carnicería tiene entreluces en la parte inferior y laterales, lo cual puede permitir el ingreso de rastros, teniendo en cuenta que la carnicería es un establecimiento que permanece abierto al público. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 6 numerales 2.1, 2.2.



República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

2. Se observa desprendimiento de pintura y rastros de humedad en pared del área de alistamiento de verduras. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 7 numeral 2.1.
3. No cuentan con un área para la disposición de los residuos generados en la planta, se observa almacenamiento de material reciclaje en área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección, en otra área (puerta de madera), se almacenan otros elementos. En caso de requerirse no se tiene establecido donde se depositan los residuos orgánicos de fácil descomposición. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo. 6 numerales. 5.1, 5.4 y Artículo. 33 numerales. 5 y 6.
4. Algunas fichas técnicas se encuentran en construcción. Se evidencia falla de mantenimiento en recubrimiento de tubería en cava de congelación. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo. 22 numeral. 2, Artículo. 10 numeral. 5.
5. Se evidencia alta presencia y huella de plaga cucarachas (vivas y muertas) en áreas como: dosificación, filtro sanitario, dispensador de toalla de papel, rollo de toalla de papel, pasillo, superficie de mesón, área social, paredes, techo, toma corrientes. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 6. numerales 2.1, 5.3, Artículo 7 numeral 6,3; Artículo. 26 numeral 3; Artículo 28 numeral 7.
6. Se observa deficiencia de limpieza y desinfección en algunas áreas (residuos de carne), suciedad y huella de cucarachas en dispensador y rollo de toalla de papel, mesones. Se observa falta de orden en el manejo de residuos generados en la planta (aprovechables). El lugar donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección no cuenta con puerta, allí, se almacena residuos aprovechables. No presentan fichas técnicas de las sustancias utilizadas para limpieza y desinfección y su validación de si el espectro de las mismas es adecuado para la eliminación de Salmonella SPP. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo. 6 numeral. 3.2; Artículo. 26 numeral. 1; Artículo. 28 numeral 7
7. El programa de capacitación no contempla la evaluación o efectividad de las capacitaciones impartidas ni se lleva registro de las evaluaciones. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículos. 12 y 13.
8. No se cuenta con criterios de aceptación y rechazo claros y específicos para las materias primas e insumos. Se evidenció almacenamiento de materia prima cá mica en congelador rotulado como residuo orgánico. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 16 numerales. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Artículo. 22 numeral 1; Artículo. 28 numerales. 1,3,4,5 Artículo. 29 numerales. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10.
9. En el área de empaqueo del producto terminado no se garantiza que la temperatura en el ámbito de trabajo no exceda los quince grados (15') centígrados. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 29 del Decreto 2162 de 1983.
10. No se cuenta con concepto sanitario del proveedor del material de empaque primario ni se cumple con la leyenda "para contacto con alimentos y bebidas". Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículos 17 numerales 1 y 2, 19 numerales 1 y 2.
11. En cuanto al registro sanitario, se debe: actualizar la razón social del establecimiento, el modo de conservación (debe ser de congelación y no de refrigeración), dirección del establecimiento y marca comercial. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 43

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

de la resolución 2674 de 2013.

**NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS**

**Resolución 2674 de 2013:**

Artículo 6: numerales 2.1, 2.2, 3.2, 5.1, 5.3, 5.4  
Artículo 7 numerales 2.1 y 6.3  
Artículo 10 numeral 5  
Artículo 12  
Artículo 13  
Artículo 16 numerales 1,2,3,4,5,6,7,8.  
Artículo 17 numerales 1 y 2  
Artículo 19 numerales 1 y 2  
Artículo 22 numerales 1 y 2  
Artículo 26 numerales 1 y 3  
Artículo 28 numerales 1,3,4,5 y 7  
Artículo 29 numerales 1,2,3,5,6,7,8,9,10  
Artículo 33 numerales 5 y 6  
Artículo 43

**Decreto 2162 de 1983**

Artículo 29

En mérito de lo expuesto, **LA DIRECTORA TÉCNICA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA**, en uso de sus facultades legales.

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la señora **NUBIA MEJIA CASTRO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 21.847.296, propietaria del establecimiento de comercio **CHORIZOS DE CERDO LA UNION**, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria, especialmente por:

I

- I. Fabricar, elaborar y procesar derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente para consumo humano sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos y acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad llevadas a cabo los días 20 y 21 de enero de 2025, especialmente por cuanto:
  1. En el área de recepción de materia prima cárnica, se observa equipo sin uso (mezcladora). La puerta que comunica con la carnicería tiene entreluces en la parte inferior y laterales, lo cual puede permitir el ingreso de rastreros, teniendo en cuenta que la carnicería es un establecimiento que permanece abierto al público. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 6 numerales 2.1, 2.2.
  2. Se observa desprendimiento de pintura y rastros de humedad en pared del área de alistamiento de verduras. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 7 numeral 2.1.

**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

3. No cuentan con un área para la disposición de los residuos generados en la planta, se observa almacenamiento de material reciclaje en área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección, en otra área (puerta de madera), se almacenan otros elementos. En caso de requerirse no se tiene establecido donde se depositan los residuos orgánicos de fácil descomposición. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo. 6 numerales. 5.1, 5.4 y Artículo. 33 numerales. 5 y 6.
4. Algunas fichas técnicas se encuentran en construcción. Se evidencia falla de mantenimiento en recubrimiento de tubería en cava de congelación. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo. 22 numeral. 2, Artículo. 10 numeral. 5.
5. Se evidencia alta presencia y huella de plaga cucarachas (vivas y muertas) en áreas como: dosificación, filtro sanitario, dispensador de toalla de papel, rollo de toalla de papel, pasillo, superficie de mesón, área social, paredes, techo, toma corrientes. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 6. numerales 2.1, 5.3, Artículo 7 numeral 6,3; Artículo. 26 numeral 3; Artículo 28 numeral 7.
6. Se observa deficiencia de limpieza y desinfección en algunas áreas (residuos de carne), suciedad y huella de cucarachas en dispensador y rollo de toalla de papel, mesones. Se observa falta de orden en el manejo de residuos generados en la planta (aprovechables). El lugar donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección no cuenta con puerta, allí, se almacena residuos aprovechables. No presentan fichas técnicas de las sustancias utilizadas para limpieza y desinfección y su validación de si el espectro de las mismas es adecuado para la eliminación de Salmonella SPP. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo. 6 numeral. 3.2; Artículo. 26 numeral. 1; Artículo. 28 numeral 7
7. El programa de capacitación no contempla la evaluación o efectividad de las capacitaciones impartidas ni se lleva registro de las evaluaciones. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículos. 12 y 13.
8. No se cuenta con criterios de aceptación y rechazo claros y específicos para las materias primas e insumos. Se evidenció almacenamiento de materia prima cá mica en congelador rotulado como residuo orgánico. Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículo 16 numerales. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Artículo. 22 numeral 1; Artículo. 28 numerales. 1,3,4,5 Artículo. 29 numerales. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10.
9. En el área de empaqueo del producto terminado no se garantiza que la temperatura en el ámbito de trabajo no exceda los quince grados (15') centígrados. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 29 del Decreto 2162 de 1983.
10. No se cuenta con concepto sanitario del proveedor del material de empaque primario ni se cumple con la leyenda "para contacto con alimentos y bebidas". Incumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 Artículos 17 numerales 1 y 2, 19 numerales 1 y 2.
11. En cuanto al registro sanitario, se debe: actualizar la razón social del establecimiento, el modo de conservación (debe ser de congelación y no de refrigeración), dirección del establecimiento y marca comercial. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 43 de la resolución 2674 de 2013.



**AUTO No.2025008783 DE 11 de Julio de 2025**  
**AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO**  
**SANCIONATORIO No. .201614420**

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar personalmente el presente acto administrativo a la señora **NUBIA MEJIA CASTRO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 21.847.296 y/o su apoderado, de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará por Aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTÍCULO TERCERO:** 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 infractora, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

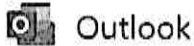
**ARTÍCULO CUARTO:** Este Despacho, recibirá los documentos o solicitudes relacionadas con el presente proceso sancionatorio **ÚNICAMENTE** en la cuenta de correo electrónico [DRS@invima.gov.co](mailto:DRS@invima.gov.co), o por medio de la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>

**ARTÍCULO QUINTO:** Contra el presente auto no procede recurso.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**ELIANA KATHERINE GÓMEZ-MEJÍA**  
Directora Técnica de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Zamir Ariza  
Revisó: Viviana Martínez  
AAR



---

**Citación Notificación Auto de Traslado Cargos Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025 Proceso sancionatorio Nro. 201614420 Radicado: 202537566**

---

Desde notificaciondrs <notificaciondrs@invima.gov.co>

Fecha Lun 01/09/2025 10:55

Para nube.mejia@hotmail.com.gse.co <nube.mejia@hotmail.com.gse.co>;  
elianamariajimenezzapata@gmail.com.gse.co <elianamariajimenezzapata@gmail.com.gse.co>;  
cristhianbermudz@gmail.com.gse.co <cristhianbermudz@gmail.com.gse.co>

📎 1 archivo adjunto (124 KB)

FORMATO AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA PDF.pdf;

**OFICIO No. 0800 PS – 2025040921**

Señora:

**NUBIA MEJIA CASTRO** propietaria del establecimiento de comercio **CHORIZOS DE CERDO LA UNION**

Carrera 09 N° 08-62

La Union - Medellin

nube.mejia@hotmail.com

elianamariajimenezzapata@gmail.com

cristhianbermudz@gmail.com

**AL CONTESTAR FAVOR CITAR EL NÚMERO DEL PROCESO**

Referencia: Citación Notificación Auto de Traslado Cargos Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025

Proceso sancionatorio Nro. **201614420**

Radicado: 202537566

Respetada Señora:

Con el fin de notificar el citado documento, dentro del proceso de la referencia, sírvase acercarse a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del INVIMA, Ubicado en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá D.C. Piso 8, dentro de los **CINCO (05)** días del envío de la presente comunicación.

En el evento de no comparecer, se notificará por aviso, **que se remitirá a través del medio más eficaz**, de conformidad con lo establecido en los artículos 69 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

Se le informa que, si no es posible asistir a la ciudad de Bogotá, contamos con el Grupo de Trabajo Territorial Costa Caribe 2, en la ciudad de Montería – Cordoba, ubicado en la Calle 61 # 07– 38 Barrio "La Castellana", al cual podrá acercarse para notificarse.

De igual manera, se puede realizar la notificación vía correo electrónico, enviando diligenciada la autorización que encontrará adjunta a este oficio, solicitud que puede realizar a través de nuestro correo electrónico [DRS@invima.gov.co](mailto:DRS@invima.gov.co) y/o en la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>, lo anterior conforme a los establecido en el Artículo 56 de la Ley 1437 de 2011 modificado por el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021.

**IMPORTANTE: El límite máximo de archivos adjuntos por correo electrónico es 30 MB, este límite incluye el tamaño total de todos los archivos adjuntos y el contenido del mensaje. Por lo tanto, si sus archivos superan el límite, debe enviar tantos correos electrónicos sean necesarios para el cargue de los mismos. Abstenerse en enviar links o archivos a través de Gmail, Protonmail, Hotmail, Yahoo y Zoho Mail, ya que está restringido el acceso a los buzones de las plataformas de correo externas.**

En caso de ser representados por abogado, este deberá presentar el poder debidamente otorgado de conformidad con los Artículos 74 y 75 del Código General del Proceso e **indicar, al momento de presentar sus escritos, la dirección física y de correo electrónico que tengan o estén obligados a llevar**, donde el investigado, su representante o apoderado recibirán notificaciones, lo anterior de conformidad con lo indicado en el numeral 5 del artículo 96 de la Ley 1564 de 2012 y el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011.

El expediente cuenta con (28) Folios.

Atentamente,

**YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO**  
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

*Proyectó: Henry Herney Saavedra Morales – Técnico Operativo – Grupo Secretaría Técnica*

*Revisó: Yubmary Paola Brochero Pulido - Profesional universitaria*

*Anexo: Autorización de notificación electrónica en un (01) folio*





## Certificado de notificación electrónica

Gestión de la Seguridad Electrónica (GSE) certifica que Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos INVIMA con NIT 830000167-2, ha enviado una comunicación que se corresponde con la siguiente constancia de envío y con el texto que se detalla en las páginas siguientes: Fue enviado en fecha, contenido y forma, según consta en los registros de GSE, lo cual se certifica a instancias del propio interesado a los efectos probatorios conforme a derecho que estime pertinentes.

**Remitente:** notificaciondrs@invima.gov.co

**Destinatario:** nube.mejia@hotmail.com

**Asunto:** Citación Notificación Auto de Traslado Cargos Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025 Proceso sancionatorio Nro. 201614420 Radicado: 202537566

**Constancia de envío: 2025-sept-01 10:55:14 GMT-05:00**

IP: 54.209.249.107

**Constancia de entrega en servidor de correo: 2025-sept-01 10:55:24 GMT-05:00**

Correo electrónico: nube.mejia@hotmail.com

Respuesta del servidor SMTP: 250 2.6.0 <0100019905fd5d1e-6b7586f3-1284-46b5-87b5-65011fad2f4e-000000@email.amazonses.com> [InternalId=22617297800985, Hostname=SJ2PR11MB7648.namprd11.prod.outlook.com] 46985 bytes in 0.633, 72.445 KB/sec Queued mail for delivery -> 250 2.1.5

**Contenido de la comunicación:**

- Ver anexo (2 página/s).

**Documentos adjuntos a la comunicación:**

- **Nombre:** FORMATO AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA PDF.pdf      - **Tamaño:** 126109 bytes



OFICIO No. 0800 PS  
- 2023040821

Señora

**NUBIA MEJA CASTRO**  
propietaria del establecimiento de comida **CHORIZOS DE CERDO LA UNION**  
Carrera 91 N° 68 62  
La Unión - Medellín  
nubia.meja@hotmail.com  
nubiamejamezaspaza@gmail.com  
crublanbermuiz@gmail.com

**AL CONTESTAR FAVOR CITAR EL NÚMERO DEL PROCESO**

Referencia: Citación Notificación Auto de Tratado Largo No. 20/2019/78 del 11 de julio de 2025  
Proceso sancionatorio IJM  
201614438  
Radicado: 202317566

Atentamente Señora,

Con el fin de notificar el citado documento, dentro del proceso de la referencia, se hace presente a la Dirección de Responsabilidad Similares del RVMA, ubicada en la Carrera 10 No. 84 - 20 Bogotá D.C. Pasa a ser miembro de los CINCO (5) días del envío de la presente comunicación.

En el evento de no comparecer, se notificará por Aviso, que se remitirá a través del medio más eficaz, de conformidad con lo establecido en los artículos 69 y siguientes de la Ley 1447 de 2011.

Se le informa que, si no es posible asistir a la ciudad de Bogotá, continúa con el Grupo de Trabajo Territorial "Calleo Calleo 2" en la ciudad de Medellín - Córdoba ubicada en la Calle 61 # 97 - 39 Barrio "La Castellana", al cual podrá acercarse para notificarle.

De igual manera, se puede realizar la notificación vía correo electrónico, siempre y cuando se presente la autorización que encadentará adjunta a este oficio, solicitud que puede realizarse a través de nuestro correo electrónico: [RS@rvma.gov.co](mailto:RS@rvma.gov.co) y/o a la Dirección virtual de la Dirección de Responsabilidad Similares. Para mayor información consulte el sitio web [www.rvma.gov.co](http://www.rvma.gov.co), la anterior conforme a lo establecido en el artículo 56 de la Ley 1447 de 2011 modificado por el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021.

**IMPORTANTE:**  
El límite máximo de archivos adjuntos por correo electrónico es 30 MB, este límite incluye el tamaño total de todos los archivos adjuntos y el contenido del mensaje. Por lo tanto, si sus archivos superan el límite, debe enviar tantos correos electrónicos como sea necesario para el cargo de los mismos. Abstenerse de enviar links o archivos a través de Gmail, ProtonMail, Hotmail, Yahoo y Zoho Mail, ya que está restringido el acceso a los enlaces de las plataformas de correo satelital.

En caso de ser representado por abogado, este deberá presentar el poder debidamente otorgado de conformidad con los artículos 74 y 76 del Código General del Proceso e indicar, al momento de presentar sus asistencias, la dirección física y de correo electrónico, así como el sitio de alojamiento de la investigación, su representante o apoderado en dicho medio on-line, lo anterior de conformidad con lo indicado en el numeral 5 del artículo 69 de la Ley 1564 de 2012 y el artículo 56 de la Ley 1447 de 2011.

El expediente cuenta con (01) Folio.

Atentamente,

**FURNARY PAOLA BROCHERO PULIDO**  
COORDINADORA GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA  
Dirección de Responsabilidad Similares

Oficina: Responsabilidad Similares - Nueva Gestión - Calle  
Antioqueña 8400

Firma: [furnary.paola@rvma.gov.co](mailto:furnary.paola@rvma.gov.co)

Correo: [furnary.paola@rvma.gov.co](mailto:furnary.paola@rvma.gov.co)

Atención: [furnary.paola@rvma.gov.co](mailto:furnary.paola@rvma.gov.co)

Adjuntos:  
• **FORMATO AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA PDF.pdf**

LEY 529 DE 2001  
CERTIFICADO POR GSE  
COMUNICACIÓN ELECTRÓNICA DE 1999



## Certificado de notificación electrónica

Gestión de la Seguridad Electrónica (GSE) certifica que Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos INVIMA con NIT 830000167-2, ha enviado una comunicación que se corresponde con la siguiente constancia de envío y con el texto que se detalla en las páginas siguientes: Fue enviado en fecha, contenido y forma, según consta en los registros de GSE, lo cual se certifica a instancias del propio interesado a los efectos probatorios conforme a derecho que estime pertinentes.

**Remitente:** notificaciondrs@invima.gov.co

**Destinatario:** cristianbermudz@gmail.com

**Asunto:** Citación Notificación Auto de Traslado Cargos Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025 Proceso sancionatorio Nro. 201614420 Radicado: 202537566

**Constancia de envío: 2025-sept-01 10:55:12 GMT-05:00**

IP: 54.209.249.107

**Constancia de entrega en servidor de correo: 2025-sept-01 10:55:13 GMT-05:00**

Correo electrónico: cristianbermudz@gmail.com

Respuesta del servidor SMTP: 250 2.0.0 OK 1756742113 af79cd13be357-7fc122a0e90si333162485a.339 - gsmtip

**Constancia de abierto: 2025-sept-01 11:07:37 GMT-05:00**

Agente de usuario: Mozilla/5.0 (Windows NT 5.1; rv:11.0) Gecko Firefox/11.0 (via ggph.com GoogleImageProxy)

IP: 74.125.210.67

**Constancia de abierto: 2025-sept-02 06:54:14 GMT-05:00**

Agente de usuario: Mozilla/5.0 (Windows NT 5.1; rv:11.0) Gecko Firefox/11.0 (via ggph.com GoogleImageProxy)

IP: 74.125.210.64

### Contenido de la comunicación:

- Ver anexo (2 página/s).

### Documentos adjuntos a la comunicación:

- **Nombre:** FORMATO AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA PDF.pdf - **Tamaño:** 126109 bytes



OFICIO No. 0800 P4  
- 2023040921

Señoras

**NUBIA MEJIA CASTRO**  
propietaria del establecimiento de comercio **ENHORIZOS DE CERRO LA UNION**

Carrera 61 N° 66 A2

La Unión - Medellín

nubia.mejia@hotmail.com

miennamapamencapata@gmail.com

crotilianfermuze@gmail.com

**AL CONTACTAR, FAVOR CITAR EL NUMERO DEL PROCESO**

Referencia: Emisión Autorización Auto de Traslado Cargas No. 2023004784 del 31 de Julio de 2023

Proceso sancionatorio IRO  
201614420

Radicalizó: 202337268

Respetada Señora:

Con el fin de notificar el citado instrumento, dentro del proceso de la referencia, y para acercarse a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del IVVVA, ubicada en la Carrera 10 No. 84 - 20 Bujará D.C. Piso 8, dentro de las CIRCUNSTANCIAS del envío de la presente comunicación.

En el evento de no comparecer, se notificará por aviso que se realiza a través del medio más eficaz, de conformidad con lo establecido en los artículos 49 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

Se le informa que, si no es posible acudir a la Central de Bogotá, contamos con el Grupo de Trabajo Tormenta Costa Caribe 2, en la ciudad de Medellín - Frente, ubicado en la Calle 61 # 67 - 28 Barrio "La Castellana", al cual podrá acercarse para notificarle.

De igual manera, se puede realizar la notificación vía correo electrónico, enviando diligenciada la autorización que encontrará adjunta a este oficio, solicitud que puede realizar a través de nuestro correo electrónico [TRAS@ivvva.gov.co](mailto:TRAS@ivvva.gov.co) o a la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, <https://app.ivvva.gov.co/ivvva-sistema-responsabilidad-sanitaria>, lo anterior, conforme a lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 1427 de 2011 (modificado por el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021).

**IMPORTANTE:**  
El límite máximo de archivos adjuntos por correo electrónico es 30 MB, este límite incluye el tamaño total de todos los archivos adjuntos y el contenido del mensaje. Por lo tanto, si sus archivos superan el límite, debe enviar tantos correos electrónicos como sea necesario para el envío de los mismos. Alternativamente, envíe los archivos a través de Gmail, Protonmail, Hotmail, Yahoo y Zoho Mail, ya que esta restringido el acceso a los usuarios de las plataformas de correo externas.

En caso de ser representados por abogado, este deberá presentar el poder debidamente otorgado de conformidad con los artículos 74 y 75 del Código General del Proceso e indicar, al momento de presentarse sus escritos, la dirección física y de correo electrónico que tengan su obligación a llevar, dentro del mes siguiente, su representante o su poderado recibirá notificaciones, lo anterior de conformidad con lo indicado en el numeral 5 del artículo 99 de la Ley 1564 de 2012 y el artículo 10 de la Ley 1437 de 2011.

Dispositivamente cuenta con 1201 Folios.

Atentamente,

**YUBMARY PAOLA BRUCHERO PULIDO**  
DIRECCIONADORA GRUPO DE SECRETARIA TÉCNICA  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Correo: [Yubmary.Bruchero@ivvva.gov.co](mailto:Yubmary.Bruchero@ivvva.gov.co) / [Yubmary.Bruchero@ivvva.gov.co](mailto:Yubmary.Bruchero@ivvva.gov.co)

Celular: [+57 310 2500000](tel:+573102500000)

Correo Alternativo de notificación electrónica: [Yubmary.Bruchero@ivvva.gov.co](mailto:Yubmary.Bruchero@ivvva.gov.co)

Este oficio es susceptible de ser notificado por medios electrónicos de conformidad con lo establecido en el artículo 49 de la Ley 1437 de 2011. En caso de no comparecer, se notificará por aviso que se realiza a través del medio más eficaz, de conformidad con lo establecido en los artículos 49 y siguientes de la Ley 1437 de 2011. En el evento de no comparecer, se notificará por aviso que se realiza a través del medio más eficaz, de conformidad con lo establecido en los artículos 49 y siguientes de la Ley 1437 de 2011. En el evento de no comparecer, se notificará por aviso que se realiza a través del medio más eficaz, de conformidad con lo establecido en los artículos 49 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

**Adjuntos:**  
- **FORMATO AUTORIZACION DE NOTIFICACION ELECTRONICA PDF.DIR. &**

LEY 527 DE 1999  
CERTIFICADO POR  
ELECTRÓNICA





## Certificado de notificación electrónica

Gestión de la Seguridad Electrónica (GSE) certifica que Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos INVIMA con NIT 830000167-2, ha enviado una comunicación que se corresponde con la siguiente constancia de envío y con el texto que se detalla en las páginas siguientes: Fue enviado en fecha, contenido y forma, según consta en los registros de GSE, lo cual se certifica a instancias del propio interesado a los efectos probatorios conforme a derecho que estime pertinentes.

**Remitente:** notificaciondrs@invima.gov.co

**Destinatario:** elianamariajimenezzapata@gmail.com

**Asunto:** Citación Notificación Auto de Traslado Cargos Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025 Proceso sancionatorio Nro. 201614420 Radicado: 202537566

**Constancia de envío: 2025-sept-01 10:55:13 GMT-05:00**

IP: 54.209.249.107

**Constancia de entrega en servidor de correo: 2025-sept-01 10:55:14 GMT-05:00**

Correo electrónico: elianamariajimenezzapata@gmail.com

Respuesta del servidor SMTP: 250 2.0.0 OK 1756742114 6a1803df08f44-70fb2532417si21016486d6.399 - gsmtpl

**Constancia de abierto: 2025-sept-01 10:58:19 GMT-05:00**

Agente de usuario: Mozilla/5.0 (Windows NT 5.1; rv:11.0) Gecko Firefox/11.0 (via ggphl.com GoogleImageProxy)

IP: 74.125.210.64

**Constancia de abierto: 2025-sept-01 11:52:20 GMT-05:00**

Agente de usuario: Mozilla/5.0 (Windows NT 5.1; rv:11.0) Gecko Firefox/11.0 (via ggphl.com GoogleImageProxy)

IP: 74.125.210.66

**Constancia de abierto: 2025-sept-01 15:49:21 GMT-05:00**

Agente de usuario: Mozilla/5.0 (Windows NT 5.1; rv:11.0) Gecko Firefox/11.0 (via ggphl.com GoogleImageProxy)

IP: 74.125.210.64

**Constancia de abierto: 2025-sept-01 15:57:10 GMT-05:00**

Agente de usuario: Mozilla/5.0 (Windows NT 5.1; rv:11.0) Gecko Firefox/11.0 (via ggphl.com GoogleImageProxy)

IP: 74.125.210.69

**Contenido de la comunicación:**

- Ver anexo (2 página/s).

**Documentos adjuntos a la comunicación:**

- **Nombre:** FORMATO AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA PDF.pdf - **Tamaño:** 126109 bytes



Bogotá D.C., 17/09/2025

OFICIO No. 0800 PS – 2025045492


Bogotá D.C.

Invima - Saliente  
20252042041

20252042041  
Fecha: 17/09/2025 Folio(s): 17 Código: 2.243.824  
De: DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA  
Para: NUBIA MEJIA CASTRO propietaria del establecimiento de comercio CHORIZOS DE CERDO LA UNION?  
Solicitud: - Remisión Aviso No 2025000240 de 15 de septiembre de 2025 Proceso sancionatorio Nro. 201614420 Radicado: 202537566  
Auto de Traslado Nro. 2025008783 NUBIA MEJIA CASTRO

Señora:

NUBIA MEJIA CASTRO propietaria del establecimiento de comercio CHORIZOS DE CERDO LA UNION  
Carrera 09 N° 08-62  
La Union - Medellín  
nube.mejia@gmail.com  
nube.mejia@hotmail.com

  
17/9/25  
1:40 p.m.**AL CONTESTAR FAVOR CITAR EL NÚMERO DEL PROCESO**

Referencia: Remisión Aviso No 2025000240 de 15 de septiembre de 2025  
Proceso sancionatorio Nro. 201614420  
Radicado: 202537566

Respetado(a) señor(a):

Por medio del presente se le remite adjunto, el Aviso No 2025000240 de 15 de septiembre de 2025 a través del cual se notifica Auto de Traslado Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201614420.

Puede solicitar el expediente de referencia y remitir sus escritos y/o solicitudes **ÚNICAMENTE** a los siguientes canales:

Correo electrónico [DRS@invima.gov.co](mailto:DRS@invima.gov.co)Oficina virtual DRS: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>

Dirección física: Carrera 10 No. 64 -28 Piso 8 Bogotá D.C.

Horario: Lunes a Viernes de 7:30 am a 3:30 pm Jornada Continua.

**IMPORTANTE: El límite máximo de archivos adjuntos por correo electrónico es 30 MB, este límite incluye el tamaño total de todos los archivos adjuntos y el contenido del mensaje. Por lo tanto, si sus archivos superan el límite, debe enviar tantos correos electrónicos sean necesarios para el cargue de los mismos. Abstenerse en enviar links o archivos a través de Gmail, Protonmail, Hotmail, Yahoo y Zoho Mail, ya que está restringido el acceso a los buzones de las plataformas de correo externas.**

En caso de ser representados por abogado, esto deberá presentar el poder debidamente otorgado de conformidad con los Artículos 74 y 75 del Código General del Proceso e **indicar, al momento de presentar sus escritos, la dirección física y de correo electrónico que tengan o estén obligados a llevar**, donde el investigado, su representante o apoderado recibirán notificaciones, lo anterior de conformidad con lo indicado en el numeral 5 del artículo 96 de la Ley 1564 de 2012 y el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011.

Atentamente,



YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO  
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Anexo:

- Aviso No. 2025000240 de 15 de septiembre de 2025 a un (01) folio  
- Auto No. 2025000617 del 27 de enero de 2025 a (7) folio(s) a doble cara

Proyectó: Henry Harnay Sanvedra Morales - Técnica Operativo - Grupo Secretaría Técnica  
Revisó: Yubmary Paola Brochero Pulido - Profesional universitaria





**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2025000240 De 15 de Septiembre de 2025**

El (la) Coordinador(a) del grupo de Secretaría Técnica 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 de la Ley 1437 de 2011, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO TRASLADO CARGOS No.	2025008783
PROCESO SANCIONATORIO:	201614420
EN CONTRA DE:	<b>NUBIA MEJIA CASTRO</b> propietaria del establecimiento de comercio <b>CHORIZOS DE CERDO LA UNION</b>
FECHA DE EXPEDICIÓN DE AUTO DE TRASLADO CARGOS:	11 DE JULIO DE 2025
AUTO DE TRASLADO CARGOS FIRMADO POR:	<b>ELIANA KATHERINE GOMEZ MEJIA</b> DIRECTORA TECNICA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA

Por el presente Auto, se concede 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 apoderado, la presunta infractora, presente sus Descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la 1437 de 2011.

**ADVERTENCIA**

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



**YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO**  
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

*Proyectó: Henry Hemy Saavedra Morales – Técnico Operativo – Grupo Secretaría Técnica*

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en siete (07) folios a doble cara copia íntegra del Auto de Traslado Cargos Nro. 2025008783 del 11 de julio de 2025, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201614420.

