

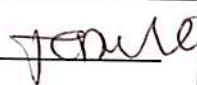
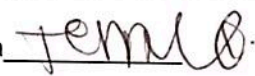


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: ____PLIEGO DE CARGOS____

Expediente No.: ____2014-1630 ____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LAS RICURAS DEL REY
IDENTIFICACIÓN	93.087.682
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	REINALDO RODRIGUEZ SAGUERO
CEDULA DE CIUDADANÍA	93.087.682
DIRECCIÓN	CALLE 165 I N° 78 D -45
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CALLE 165 I N° 78 D -45
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	ESE HOSPITAL CENTRO ORIENTE
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i>	
Fecha Fijación: 24 MAYO 2016	Nombre apoyo: ____JENNY QUINTERO A. ____Firma 
Fecha Desfijación: 02 DE JUNIO DEL 2016	Nombre apoyo: ____JENNY QUINTERO A. ____Firma 



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 09-03-2016 12:49:08
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Contestar Cite Este No.:2016EE16608 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:3
SECRETARIA DE SALUD ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/REINALDO RODRIGUEZ SAL
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: POR AVISO EXP 20141630

012101

Señor
REINALDO RODRIGUEZ SALGUERO
Calle 165 I No. 78D-45
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Referencia: Notificación por aviso (artículo 69 Ley 1437 de 2011), proceso administrativo higiénico sanitario N°.2014-1630.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud hace saber:

Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra el señor REINALDO RODRIGUEZ SALGUERO, identificado con N°.93.087.682, en calidad de propietario del establecimiento LAS RICURAS DEL REY, ubicado en la Calle 165 I No. 78D-45, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Acto administrativo calendarado 29 de Mayo de 2015, del cual se anexa copia íntegra.

La presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso; instante a partir del cual cuenta con diez (10) días hábiles para que presente los recursos de ley, si lo considera pertinente y cumple con los requisitos legales conforme a lo establecido en los artículos 76 y 77 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Jaime Ríos Rodríguez. 202-
Proyectó: Silvia Cristina Castellanos C.
Apoyo: Misael Salinas M. Anexo 4 folios.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA PLIEGO DE CARGOS

Bogotá, D. C. 29 de mayo de 2015

Referencia: Expediente 2014-1630
Establecimiento: LAS RICURAS DEL REY-RESTAURANTE
Dirección: Avenida Carrera 2 Este No. 21-48 Local 55

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

La competencia de esta Subsecretaría de Salud Pública - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública como organismo investigador en materia higiénico sanitaria está dada por las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, Acuerdo 17 de 1997 artículo 31, Decretos Distritales 483 de 2007 y 507 de 2013 del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, el Despacho de la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

HECHOS

1. Mediante oficio radicado con el N° 2014ER36708 del 05 de mayo/14 (folio 1), proveniente de la E.S.E. Hospital CENTRO ORIENTE, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control, practicada en el establecimiento Restaurante denominado LAS RICURAS DEL REY, ubicado en la Carrera 2 Este No. 21-48 Local 55 de localidad Santa Fe de la ciudad de Bogotá D.C., de propiedad del señor REINALDO RODRIGUEZ SALGUERO, identificado con C.C. 93.087.682 y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a Restaurantes N°. 886621 de fecha 11/04/2014, con concepto sanitario desfavorable (folios 2 a 8), Acta de medida sanitaria-Decomiso N°. 174054 (folio 9 y 10) y Acta de Destrucción o desnaturalización de productos No. 174131 (folio 11 y 12) con las cuales se decomisaron y destruyeron los siguientes productos: 9 arepas rellena de queso y bocadillo de presentación por unidad de aproximadamente de 130 gr, 4 unidades de mazorca asada de aproximadamente 120 gr, 4 litros de guarapo a granel, 24 litros de chicha donde 20 litros se encuentra en caneca y 4 litros en botella y 10 botellas de 375 ml de aguardiente de hierbas artesanal, por ser productos de fabricación casera que no cumplen con las normas higiénico sanitarias de fabricación para ser comercializados.

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que existen razones que indican la posible violación normativa, por tanto, no encontrándose impedimentos para iniciar la investigación sancionatoria y verificada la competencia de esta Secretaría y de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Pliego de Cargos de conformidad con los siguientes:

FUNDAMENTOS LEGALES

Ítem	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos	Ventana y cortina metálica parte superior existen orificios que no está protegido lo cual permite la entrada de plagas	Decreto 3075 de 1997, artículo 8, literal d.
3.10	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado	El techo que es piso bodega es en madera	Decreto 3075 de 1997, artículo 9, literal f.
3.11	Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	Cables sueltos	Ley 9 de 1979, artículo 117.
4.1, 4.4, 4.6 y 4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Presentan plan de saneamiento pero los programas están incompletos; no diligencian listas de chequeo.	Decreto 3075 de 1997 Artículos 28 y 29.
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	Utilizan en el lavaplatos jabón rey.	Decreto 3075 de 1997, artículo 39, literal i.
4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	No está habilitada el área para productos químicos de uso diario.	Decreto 3075 de 1997, artículo 31, literal g.
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	Los tanques que surten la zona de cocina, 3 de ellos tienen tapa rotas y no están bien ajustadas y el tanque del local sin tapa asegurada.	Decreto 3075 de 1997, artículo 8, literal m.
7.1, 7.4, 8.1 y 8.5	Las materias primas o alimentos se reciben en lugar limpio y protegidos del medio ambiente/los alimentos perecederos tales como leche y sus ..(..)/los alimentos y	No cuenta con estibas ni estanterías suficientes; no hay recipientes	Decreto 3075 de 1997, artículo 31, literales c y d y artículo 39, literal d.

Ítem	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas...(../el almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas... (..).	higienicos con tapa y marcados para almacenar productos en nevera por lo que mezclan productos en la nevera generando contaminación.	
7.5,9.1,9.2,9.3 y 9.4	Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos/ Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 C, Almacenamiento en congelación a temperaturas de menos 18 C, Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 65 C, Mantenimiento de alimentos a temperatura por debajo de 4 C por encima de 65 C según lo requieran.	No controlan ni registran temperaturas en frio-caliente	Decreto 3075 de 1997, artículo 19, literal c.
7.10	El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no manipula dinero	Al momento de la visita solo hay una persona realizando todas las labores por lo que manipula dinero.	Decreto 3075 de 1997, artículo 39, literal e.
7.11	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metalicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	Productos sin protección a temperatura ambiente.	Decreto 3075 de 1997, artículo 39, literal f.
7.12	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo)	No hay protocolo	Decreto 3075 de 1997, artículo 14, literal d.
8.2 y 8.7	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización	Productos de fabricación casera que no cumplen con las normas higiénicas sanitarias de fabricación.	Ley 9 de 1979, artículo 304 y 305.
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Entrepãos base lavaplatos con oxido.	Decreto 3075 de 1997, artículo 11,literal a.

Ítem	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presenta certificado.	Decreto 3075 de 1997, artículos 13, literal a.
10.2	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico sanitario.	No presentan certificados de manejo higiénico	Decreto 3075 de 1997, artículo 14, literal a.
10.3	Todos los empleados deben llevar uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.	El colaborador no usa uniforme	Decreto 3075 de 1997, artículo 15, literal b.
11.1	Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial.	No hay sistema de extracción de olores – vapores	Decreto 3075 de 1997, artículo 9, literal d. ítem ventilación.

De acuerdo con lo anterior, los hechos investigados pueden constituir una violación a lo consagrado en las siguientes normas:

Ley 9 de 1979

Artículo 117: Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Artículo 304: No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados, a los que, por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

Artículo 305: Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.

Decreto 3075 de 1997

Artículo 8º.- Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

d.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;

m.Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Artículo 9º.- Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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

Ventilación.

d.Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que construyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación;

Artículo 11º.- Condiciones Específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

- a. 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;

Artículo 13º.- Estado de Salud.

- a. *El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año;*

Artículo 14º.- Educación y Capacitación.

a.Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos;

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos;

Artículo 15º.- Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b.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;

Artículo 19°.- Operaciones de Fabricación. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C (39°F).
- Mantener el alimento en estado congelado.
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

Artículo 28°.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos 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 ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

Artículo 29°.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. *Programa de 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 concertaciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección;

b. *Programa de Desechos Sólidos:*

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente;

c. *Programa de Control de Plagas:*

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Artículo 31°.- Almacenamiento. Las operaciones de almacenamientos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad

de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida;

d.El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizarán ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias deterioradas;

g.Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

Artículo 39º.- Operaciones de Preparación y Servido de los Alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

c.Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas;

d.Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrá almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación;

e.El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente;

f.Los alimentos y debidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrina, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior;

i.La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto;

La violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con la anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se establece: *"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".*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor REINALDO RODRIGUEZ SALGUERO, identificado con C.C. 93.087.682, en condición de propietario del establecimiento Restaurante denominado LAS RICURAS DEL REY, ubicado en la Avenida Carrera 2 Este No. 21-48 Local 55 de la localidad Santa Fe de la ciudad de Bogotá D.C., por la presunta violación a lo consagrado en las normas referidas de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

ARTICULO SEGUNDO. Notifíquese del presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Contra este auto no procede recurso, alguno de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR.
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Silvia Castellanos
Revisó: Jaime Ríos R. 
Aprobó: Melquisedec Guerra M. 
Apoyo: Misael Salinas M./ mayo/2015.

NOTIFICACIÓN PERSONAL	
Bogotá D.C., _____.	
En la fecha se notifica a: _____.	
Identificado(a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado del contenido del PLIEGO DE CARGOS, abierto dentro del expediente N° 2014 -1630, en contra del señor REINALDO RODRIGUEZ SALGUERO, identificado con C.C. 93.087.682.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.