

 <b>GOBERNACION DE ANTIOQUIA</b> REPUBLICA DE COLOMBIA	<b>AVISO PARA PUBLICACIÓN</b>	Código: FO-M7-P2-025
		Versión: 2
		Fecha de aprobación: 10/08/2020

La Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública, de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social del Departamento de Antioquia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) procede a surtir el trámite de la notificación mediante **AVISO** para comunicar que dentro del proceso con radicado **U2024080472150** que se adelanta al (la) señor (a) **BREINER LEANDRO ESCALANTE GÓMEZ** identificado (a) con CC. **1.040.376.920** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472150 del 23 de diciembre de 2024**, expedido por el Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan unos cargos, advirtiéndole que cuentan con un término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación para presentar por escrito sus descargos, directamente o por intermedio de apoderado, si lo desea y para el efecto podrá aportar o solicitar las que considere pertinentes y que sean conducentes, proceso que se le inicia como **PROPIETARIO** del establecimiento **PANADERIA OISTE OLE** ubicada en la Carrera 73 # 67 – 69 del municipio de **Carepa (Antioquia)**, por visitas realizadas los días **12 de agosto de 2022; 17 de agosto de 2022; 10 de agosto de 2023 y 05 de febrero de 2024**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **BREINER LEANDRO ESCALANTE GÓMEZ** identificado (a) con CC. **1.040.376.920** por la causal “**DEVUELTO AL REMITENTE**”

El presente aviso se publica en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad por el término de cinco (5) días hábiles.

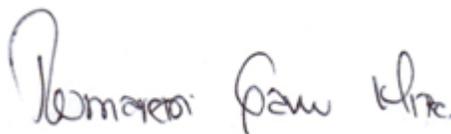
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

Se le advierte al investigado que la notificación del (la) mismo (a) se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

**Fecha de fijación del aviso: 23 de abril de 2025 a las 7:30 am**

**Fecha de retiro del aviso: 30 de abril de 2025 a las 5:30 pm**

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472150 del 23 de diciembre de 2024**




---

**ROMAREISI GARRO MIRA**  
**Profesional Universitario**



Radicado: U 2024080472150

Fecha: 23/12/2024

Tipo: AUTO



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

**AUTO No.**

**AUTO DE INICIO Y FORMULACION DE CARGOS N°**

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y los Decretos departamentales N° 2020070002567 del 05 de noviembre de 2020 y N° 2021070000522 del 31 de enero de 2021 expedidos por el Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos al señor **BREINER LEANDRO ESCALANTE GOMEZ** identificado con la Cédula de Ciudadanía **1.040.376.920**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento denominado **PANADERIA OISTE OLE** ubicado en la Carrera 73 No. 67 - 69, del municipio de Carepa (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada los días **12 de agosto de 2022, 17 de agosto de 2022, 10 de agosto de 2023, 05 de febrero de 2024**, consistente en:

**HECHOS:**

De la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan este establecimiento, se evidenció el incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias que a continuación se describen:

**1. Se evidencia que la parte trasera del establecimiento facilita el ingreso de plagas.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6° numeral 2.1.

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

**2. Diseño y construcción**

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2. Los pisos y paredes presentan grietas, rugosidades, asperezas, falta de continuidad, acumulación de suciedad, uniones entre pisos y paredes no son redondeadas, los pisos no son en colores claros, se evidencia algunos sectores con dificultades para la limpieza, presentan acumulación de suciedad.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7° numerales 1.1, 2.1, 2.2.

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

**1. PISOS**

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellin - Colombia.



SC 4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

*porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.*

## 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.*

2.2. *Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.*

**3. Las puertas traseras del establecimiento no son en material sanitario, se encuentran sucias y con acumulación de óxido.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 5.1.

**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:*

## 5. PUERTAS

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

**4. En el establecimiento no se cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo para el público, la unidad sanitaria que hay no cuenta con los elementos para la higiene personal, no cuenta con jabón para el lavado de manos, ni con toallas desechables para el secado de manos, no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual cerca del área de preparación de alimentos, no cuenta con avisos alusivos al lavado de manos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.

**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:*

## 6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

6.2. *Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales*



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellín - Colombia.



SC 4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximas a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

**5. Evidencia de equipos y utensilios con deficientes condiciones de aseo, las mesas presentan acumulación de óxido y suciedad, se evidencian mesones con partes que no son resistentes a la corrosión, no cuenta con instrumentos para la medición de temperatura.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, artículo 31 numeral 3.

**Artículo 8. Condiciones generales.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

**Artículo 9. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

**Artículo 31. Expendio de alimentos.** El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

**6. No se evidencia adecuada limpieza y desinfección en superficies de difícil acceso.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numerales 3 y 4

**Artículo 9. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

**7. El personal no cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1.

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

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

**8. El personal manipulador no usa calzado cerrado, además no se cubre el cabello.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 5 y 9.

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

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

**9. En el establecimiento no se cuenta con certificado de capacitación.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12

**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.

(...)"

**10. Las materias primas no se rotulan, no se realiza el registro de inspección de materias.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1 y 2.



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellín - Colombia



SC 4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

**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.

**11. Los envases que entran en contacto con los alimentos no se almacenan de forma protegida, materias primas e insumos almacenados directamente en el piso.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 6, artículo 28 numeral 4.

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

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

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

**12. El establecimiento no cuenta con recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos en material sanitario, sin tapa cerca del área de preparación de alimentos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5.1, 5.2, 5.3.

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

**5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

*generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.*

*5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.*

**13. Se evidencia presencia de excremento de roedores.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

*3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.*

**14. Áreas, equipos y utensilios se encuentran sucios y en condiciones deficientes de aseo, escobas y traperos en mangos de material no sanitario.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

*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.*

**15. En el establecimiento no se cuenta con plan de saneamiento ni registros de este.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26.

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellín - Colombia.



SC 4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

(...)"

Como consecuencia de lo anterior, se le aplicó la medida de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al evidenciar factores críticos como presencia de excremento de roedores, en el establecimiento no se cuenta con recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos en material sanitario, entre otras, además el porcentaje de cumplimiento fue del 28,75% considerado como desfavorable.

El 17 de agosto de 2022 se levanta la medida inicial, al evidenciar que se eliminaron los riesgos sanitarios que originaron la aplicación de la medida.

Posteriormente en visitas realizadas los días 10 de agosto de 2023 y 05 de febrero de 2024, los conceptos sanitarios fueron favorables con requerimiento, con porcentajes de cumplimiento del 81,9% y 74,5%.

**Se tendrá como pruebas debidamente allegadas al proceso, las siguientes:**

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA-004-051472051102-5HHLHZ, realizada el 12 de agosto de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, consistente en la Clausura Temporal Total, Acta No. PA-004-051472051102-5HHLHZ, realizada el 12 de agosto de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA-005-051472051102-F1GOH2, realizada el 17 de agosto de 2022.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-005-051472051102-F1GOH2, realizada el 17 de agosto de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA-006-051472051102-ABWEVX, realizada el 10 de agosto 2023.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA-007-051472051102-9M9T34, realizada el 05 de febrero de 2024.

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que el señor **BREINER LEANDRO ESCALANTE GOMEZ** identificado con la Cédula de Ciudadanía **1.040.376.920**, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para esta actividad.

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas a imponer a quienes infrinjan la normativa sanitaria que son procedentes, está contenidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, y son las siguientes:

- a) *Amonestación.*
- b) *Multas hasta por una suma equivalente a DIEZ MIL (10.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES.*
- c) *Decomiso.*
- d) *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva.*
- e) *Cierre temporal o definitivo del establecimiento.*

Conforme con lo expuesto;

**RESUELVE:**



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellín - Colombia.



SC4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos al señor **BREINER LEANDRO ESCALANTE GOMEZ** identificado con la Cédula de Ciudadanía **1.040.376.920**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento denominado **PANADERIA OISTE OLE** ubicado en la Carrera 73 No. 67 - 69, del municipio de Carepa (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada los días **12 de agosto de 2022, 17 de agosto de 2022, 10 de agosto de 2023, 05 de febrero de 2024**

**ARTICULO SEGUNDO:** Notificar el contenido del presente auto al señor **BREINER LEANDRO ESCALANTE GOMEZ** identificado con la Cédula de Ciudadanía **1.040.376.920**, como Propietario del establecimiento denominado **PANADERIA OISTE OLE** ubicado en la Carrera 73 No. 67 - 69, del municipio de Carepa (Antioquia), conforme a lo establecido en el artículo 66 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO TERCERO:** Se le advierte al implicado que goza de un término de quince (15) días hábiles, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, para que proceda a ejercer su derecho de defensa presentando los descargos por escrito en las taquillas de la Gobernación de Antioquia, o al correo electrónico [gestiondocumental@antioquia.gov.co](mailto:gestiondocumental@antioquia.gov.co), aportar o solicitar la práctica de las pruebas que sean conducentes para su defensa y además tiene derecho a hacerse representar por un abogado titulado y con tarjeta profesional.

**ARTÍCULO CUARTO:** Contra el presente auto no procede recurso alguno.

**NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE**

*Ricardo*

**RICARDO ANTONIO CASTRILLÓN QUINTERO**  
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo  
Subsecretaría de Salud Pública  
Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia	<i>[Firma]</i>	20-12-2024
Revisó:	Romareisi Garro Mira	Profesional Universitario	<i>[Firma]</i>	20-12-2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud	<i>[Firma]</i>	20-12-2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.				



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellín - Colombia.



SC 4887-1