

 <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 **U2024080472855** que se adelanta al (la) señor (a) **JUAN PABLO GUARIN MONTOYA** identificado (a) con CC. **1.036.422.111** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472855 del 25 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 **INVERSIONES RAICES CR SAS ZOMAC – CAFÉ Y RESTAURANTE RAICES** ubicada en la Calle 21 Carrera 20 - 34 del municipio de **Cocornà (Antioquia)**, por visitas realizadas los días **19 de julio de 2022, 22 de julio de 2022; 24 de noviembre de 2022 y 24 de agosto de 2023**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **JUAN PABLO GUARIN MONTOYA** identificado (a) con CC. **1.036.422.111** por la causal **“ENTREGADO”**

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.

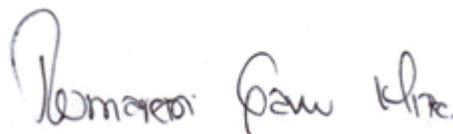
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

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 **U2024080472855 del 25 de diciembre de 2024**




---

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



Radicado: U 2024080372855

Fecha: 25/09/2024

Tipo: AUTO

Destino:



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## AUTO No.

### Por medio del cual se inicia una investigación y se formulan cargos

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, artículo 43 numeral 43.3.8 de la Ley 715 de 2001, artículo 34, literal c) de la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2020070000473 del 05 de febrero de 2020 expedido por el señor Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos a la sociedad **INVERSIONES RAICES CR S.A.S ZOMAC** con Nit. **901443943-1**, representada legalmente por el señor **JUAN PABLO GUARIN MONTOYA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **1.036.422.111**, o por quien haga sus veces, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietaria del establecimiento **CAFÉ Y RESTAURANTE RAICES** ubicado en la Calle 21 Carrera 20 - 34, del municipio de Cocorná (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **19 de julio de 2022, 22 de julio de 2022, 24 de noviembre de 2022 y 24 de agosto de 2023**, consistentes 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. Evidencia de muebles donde se anidan plagas (cucarachas), evidencia de ventanas sin protección antiplagas.

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. Evidencia de pisos con desperfectos que acumulan suciedad, desagüe en piso sin rejilla y fuga de agua servida en lavaplatos.



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





Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.1, 1.4,

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

### 1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

**3. Falta limpieza en los techos, ventilación sin protección antiplagas, se evidencia iluminación con suciedad.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1, 7.2, 8.1.

**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:

### 3. TECHOS

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

### 7. ILUMINACION

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

### 8. VENTILACIÓN

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





**4. Evidencia de unidad sanitaria con acabados incompletos en enchape, en el establecimiento no se cuenta con vestier, no se evidencia dotación en las unidades sanitarias.**

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

**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 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.

**5. En el establecimiento no se evidencia instrumentos o accesorios que permitan la medición de temperatura.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, 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 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. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

**6. Se evidencia mesón empotrado en base de material no sanitario.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numerales 2 y 3.

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





2. *Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*

3. *Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

**7. La manipuladora no cuenta con reconocimiento médico que declare la 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. Manipuladoras con uniforme de color oscuro, ingresan al establecimiento desde su lugar de residencia con la dotación, no cuentan con la capacitación necesaria.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2 y 3.

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

2. *Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.*

3. *El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.*

**9. Los manipuladores no cuentan con capacitación adecuada.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12, artículo 13 parágrafo 2.





**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.

**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 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.

#### 10. Evidencia de fuga en el lavaplatos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 4.1, 4.2.

**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:

#### 4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

#### 11. Evidencia de recipientes para la disposición de residuos sólidos sin tapa, evidencia de cucarachas en el área de almacenamiento de residuos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5.3, artículo 33 numeral 6.

**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.

*5.3. 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.*

**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** *El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

*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.*

## 12. Evidencia de cucarachas en diferentes lugares del establecimiento.

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.*

**13. En el establecimiento no se evidencia aseo y orden en pisos y zona de almacenamiento de residuos, mangos en madera en traperos y escobas, los manipuladores no evidencian capacitación en las operaciones de limpieza y desinfección, y en la preparación de los agentes químicos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.5., artículo 26 numeral 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:*

*6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil*





*limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.*

**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.*

#### **14. Sin evidencia de plan de saneamiento básico.**

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:*

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de SUSPENSIÓN DE SERVICIOS TOTAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, al evidenciar factores críticos como presencia de plaga (cucarachas) en el establecimiento, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 30,5 %, considerado desfavorable.

La medida sanitaria fue levantada el 22 de julio de 2022, al evidenciar por parte del equipo técnico, que las condiciones sanitarias que dieron origen a la medida, habían mejorado.

En visitas realizadas los días 24 de noviembre de 2022 y 24 de agosto de 2023, los conceptos sanitarios fueron favorables con requerimientos, con porcentajes de cumplimiento del 60,5% y 64,5% respectivamente.

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

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-005-051972051103-3JH653, realizada el 19 de julio de 2022.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Acta No. PA-005-051972051103-3JH653, realizada el 19 de julio de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-005-051972051103-2HOTI4-1, realizada el 22 de julio de 2022.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-005-051972051103-2HOTI4-1, realizada el 22 de julio de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-007-051972051103-7WP7B8, realizada el 24 de noviembre de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-008-051972051103-7ITVE9, realizada el 24 de agosto de 2023.

El acta de visita, de suspensión de servicios aplicada como medida sanitaria de seguridad constituyen la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia que la aplicaron.

No obstante el anterior material probatorio, esta Dirección decretará las pruebas necesarias, en la etapa procesal correspondiente, para el esclarecimiento de los hechos y realizar una adecuada imputación de responsabilidad administrativa, con el propósito de determinar lo siguiente:

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que la sociedad **INVERSIONES RAICES CR S.A.S ZOMAC** con Nit. **901443943-1**, representada legalmente por el señor **JUAN PABLO GUARIN MONTOYA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **1.036.422.111**, o por quien haga sus veces, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello.

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas a imponer a quienes infrinjan la normativa sanitaria que son procedentes, están contenidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 48 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:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos a la sociedad **INVERSIONES RAICES CR S.A.S ZOMAC** con Nit. **901443943-1**,



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

representada legalmente por el señor **JUAN PABLO GUARIN MONTOYA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **1.036.422.111**, o por quien haga sus veces, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietaria del establecimiento **CAFÉ Y RESTAURANTE RAICES** ubicado en la Calle 21 Carrera 20 - 34, del municipio de Cocorná (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **19 de julio de 2022, 22 de julio de 2022, 24 de noviembre de 2022 y 24 de agosto de 2023.**

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar el contenido del presente a la sociedad **INVERSIONES RAICES CR S.A.S ZOMAC** con Nit. **901443943-1**, representada legalmente por el señor **JUAN PABLO GUARIN MONTOYA** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **1.036.422.111**, o por quien haga sus veces, como Propietaria del establecimiento **CAFÉ Y RESTAURANTE RAICES** ubicado en la Calle 21 Carrera 20 - 34, del municipio de Cocorná (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**, 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>Ana Milena Cano</i>	20-09-2024
Revisó:	Romareisi Garro Mira	Profesional Universitario	<i>Romareisi Garro</i>	23/9/2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud	<i>Iván Darío Zea</i>	23-9-2024
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.				

