

 GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA	AVISO PARA PUBLICACIÓN	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 **U2025080000228** que se adelanta al (la) señor (a) **SARA LUCIA LÒPEZ SUAREZ** identificado (a) con CC. **1.035.303.446** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2025080000228 del 03 de febrero de 2025**, 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 **PROPIETARIA** del establecimiento **TIENDA ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA NICOLAS GAVIRIA** ubicada en la **Barrio el Porvenir** del municipio de **Cañasgordas (Antioquia)**, por visita realizada el día **11 de noviembre de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **SARA LUCIA LÒPEZ SUAREZ** identificado (a) con CC. **1.035.303.446** por la causal **“OTROS - CERRADO”**

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: 11 de junio de 2025 a las 7:30 am
Fecha de retiro del aviso: 17 de junio de 2025 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2025080000228 del 03 de febrero de 2025**



LILIA ELEDEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Radicado: U 2025080000228

Fecha: 03/02/2025

Tipo: AUTO



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 de Salud e Inclusión 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° 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024, 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 señora **SARA LUCIA LOPEZ SUAREZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.035.303.446**, 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 **TIENDA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA NICOLAS GAVIRIA** ubicada en el Barrio El Porvenir, del Municipio de Cañasgordas, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **11 de noviembre de 2022**, 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. La construcción no impide el ingreso de plagas, las diferentes áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de la materia prima y el personal.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 2.1, 2.3.

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:

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.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la



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

recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2. Uniones entre pisos y paredes no son redondeadas, las superficies de los pisos y paredes no son en colores claros, impermeables, ni lavables, los pisos no cuentan con las pendientes necesarias para efectos de drenaje.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.1, 1.2, 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 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.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

2. PAREDES

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. Evidencia de techos con acumulación de suciedad y polvo, favoreciendo el crecimiento de hongos que pueden caer sobre el alimento, aberturas sin malla que producen acumulación de suciedad, evidencia de puertas no resistentes que no impide el ingreso de plagas, lámparas sin protección para evitar la contaminación.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1, 4.1, 5.1, 7.3.

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



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

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.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

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.

7. ILUMINACIÓN

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

4. El establecimiento no dispone de servicios sanitarios en material higiénico, no hay evidencia de papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, ni implementos de aseo desechables para el secado de manos

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

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:

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.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a 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.

5. Evidencia de equipos y utensilios en mal estado, estos no son de fácil limpieza y desinfección, se evidencian algunos contruados en madera, no se cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de la temperatura durante la cocción.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 1 y 9, 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, contruados, 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.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruadas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

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. Las superficies que tiene contacto con el alimento no cumplen con lo establecido en la norma.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 2.

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.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

7. En el establecimiento no se cuentan con los certificados médicos de los manipuladores.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numerales 1 y 2.

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.*

2. *Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*

8. Los manipuladores de alimentos no cumplen con todas las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, manipulan dinero simultáneamente, en el establecimiento no se provee la dotación y la vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realizan, la vestimenta no es en color claro, calzado no es cerrado, los manipuladores no mantienen el cabello cubierto totalmente, los manipuladores no se lavan con agua y jabón desinfectante las manos antes de iniciar sus labores.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 1, 2, 4, 5, 9, artículo 35 numeral 5.

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:*

1. *Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.*

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,*





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

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.

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

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

9. En el establecimiento no se cuenta con plan de capacitación continuo, los manipuladores no comprenden los puntos críticos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar.

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. 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. Los envases que entran en contacto directo con el alimento no se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidas de manera que se evite su contaminación.

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





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:*

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

11. El establecimiento no cuenta con suministro de agua potable en cantidad suficiente, además no se cuenta con sistema de almacenamiento de agua.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.

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:*

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

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

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.*

3.3. *Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.*

3.5. *El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

(...)"

12. En el establecimiento no cuentan con sistema de desagüe para los residuos líquidos.

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





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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.

13. El establecimiento no cuenta con los recipientes para la disposición temporal de residuos sólidos, los residuos sólidos no se disponen de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas.

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 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.

14. En las diferentes áreas pisos, paredes, techos, equipos, utensilios, mesones, no se observan limpios, no se desarrollan las practicas adecuadas de limpieza y desinfección.

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 expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los



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

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. El establecimiento no cuenta con plan de saneamiento escrito acorde a la actividad, ni con los registros que soportan el cumplimiento de este plan.

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 CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al evidenciar factores críticos como no contar con suministro de agua potable en el establecimiento, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 22,25%, considerado desfavorable.

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 – 002-051382051103-8XBC82, realizada el 11 de noviembre de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, , Acta No. PA – 002-051382051103-8XBC82 - 1, realizada el 11 de noviembre de 2022.

El acta de visita, de clausura temporal total, 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





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

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 señora **SARA LUCIA LOPEZ SUAREZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.035.303.446**, 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, modificada por el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, 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 señora **SARA LUCIA LOPEZ SUAREZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.035.303.446**, 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 **TIENDA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA NICOLAS GAVIRIA** ubicada en el Barrio El Porvenir, del Municipio de Cañasgordas, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **11 de noviembre de 2022**.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente auto a la señora **SARA LUCIA LOPEZ SUAREZ** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.035.303.446**, como propietaria del establecimiento **TIENDA ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA NICOLAS GAVIRIA** ubicada en el Barrio El Porvenir, del Municipio de Cañasgordas, 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.



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 CUARTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

DIEGO ALEJANDRO VILLA VALDERRAMA
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo
Subsecretaría de Salud Pública
Secretaría de Salud e Inclusión Social

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia		30-01-2025
Revisó:	Lilia Eledec Calderón Murgas	Profesional Universitario		30-01-2025
Revisó:	Iván Dario Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud		30-1-2025
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