

 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 **U2025080537757** que se adelanta al (la) señor (a) **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRIGUEZ** identificado (a) con CC. **88.266.955** se expidió Resolución sanción **S2026060105893 del 15 de mayo de 2026**, 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 **ALEJO PIZZA GOURMET** ubicada en la **Calle 102 A Carrera 194 – 56** del municipio de **Chigorodó (Antioquia)**, por visitas realizadas los días **26 de mayo de 2023 y 05 de junio 2023**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRIGUEZ** identificado (a) con CC. **88.266.955** por la causal **“NO RESIDE”**

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: 19 de mayo de 2026 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 25 de mayo de 2026 a las 5:30 pm

Se anexa copia de la Resolución sanción **S2026060105893 del 15 de mayo de 2026**.

Lilia Eledec C.

LILIA ELEDEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

POR MEDIO DE LA CUAL SE IMPONE UNA SANCIÓN.

**EL DIRECTOR TÉCNICO SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA
SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA
SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL,**

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, y en especial de las conferidas por las Leyes 9ª de 1979 y 715 de 2001, y demás normas concordantes, procede conforme a la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024 expedido por el Gobernador de Antioquia,

CONSIDERANDO:

Que corresponde a la Secretaría de Salud e Inclusión Social, conforme a lo establecido en la Ley 9ª de 1979, la Ley 715 de 2001, la Ley 1122 de 2007, ejercer la inspección, vigilancia y control de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo y que se ejercen dentro de la Jurisdicción del Departamento de Antioquia.

1. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA.

Obra en el expediente y en las actas de las visitas que dieron origen a la presente los días **26 de mayo de 2026 y 05 de junio de 2023**, funcionarios adscritos a esta dependencia practicaron unas visitas oficiales de inspección y vigilancia al establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, ubicado en la Calle 102, Carrera 104 - 56 del municipio de Chigorodó - Antioquia.

Se estableció dentro del proceso según la información que reposa en las actas de las visitas realizadas, que el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, era para el momento de las visitas enunciadas en el párrafo anterior el **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**.

2. ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS.

Esta dirección con fundamento en los incumplimientos descritos en las actas de visitas realizadas por los técnicos área salud los días **26 de mayo de 2026 y 05 de junio de 2023**, mediante Auto N° **U 2025080537757** del 15 de julio de 2025, dio inicio a la presente investigación y formuló cargos a el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, por los presuntos hechos e infracciones a la normativa sanitaria evidenciados en el citado establecimiento en las visitas oficiales realizadas.

Que el Auto de Inicio y Formulación de Cargos fue notificado por aviso fijado, donde la fijación fue el 08 de octubre de 2025 y el retiro el 15 de octubre de 2025, a el señor



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**.

Que al investigado se le informó del derecho a presentar escrito de descargos, el aporte de pruebas y la solicitud de práctica de pruebas; para que ejercieran su derecho de defensa, respetándoles de esta manera su derecho fundamental al debido proceso y el derecho de contradicción y defensa.

Que el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS, NO APORTÓ Y NO SOLICITÓ LA PRÁCTICA DE PRUEBAS.**

Que mediante **Auto de Traslado N° U 2026080021997** del día 23 de enero de 2026, se le concedió traslado al investigado para que presentara los respectivos alegatos de conclusión, de acuerdo a lo contemplado en el inciso final del artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Que el Auto de Traslado fue notificado por auido fijado, donde la fijación se hizo el 06 de marzo de 2026 y el retiro el 12 de marzo de 2026, a el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**.

Que el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **NO PRESENTÓ ALEGATOS DE CONCLUSIÓN.**

ASPECTOS A CONSIDERAR:

Las medidas sanitarias de seguridad de conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, son aplicables para la protección de un bien considerado de interés público como lo es la salud y se practican sin perjuicio de las sanciones que se deriven del proceso.

Es por lo anterior, que aplicada la medida sanitaria de seguridad consistente en la **Suspensión de Servicios Total de Preparación y Preparación de Alimentos**, que se describen en el siguiente párrafo, se procedió a iniciar el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio, cumpliendo con los postulados del debido proceso que rige también las actuaciones administrativas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 29 de la Constitución Política.

Como se ha venido advirtiendo en el desarrollo de este acto administrativo en las visitas de inspección y vigilancia realizada los días **26 de mayo de 2026 y 05 de junio de 2023**, consistentes en la **Suspensión de Servicios Total de Preparación**



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

y Preparación de Alimentos, al observar factores críticos como evidencia de cucarachas en el área de preparación, entre otros, además el porcentaje de cumplimiento de la visita fue del 35.5%, considerada como desfavorable.

LAS PRUEBAS QUE SUSTENTAN EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO SON LAS SIGUIENTES.

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, realizada el 26 de mayo de 2023, Acta No. PA-001-051722051109-DPN88C.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la suspensión de servicios total de preparación y expendio de alimentos, realizada el 26 de mayo de 2023, Acta No. PA-001-051722051109-DPN88C-1.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, realizada el 05 de junio de 2023, Acta No. PA-002-051722051109-205YJ9.

PRUEBAS APORTADAS AL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO POR PARTE DEL INVESTIGADO.

El señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **NO APORTÓ Y NO SOLICITÓ LA PRACTICA DE PRUEBAS.**

DESCARGOS.

El señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS.**

ALEGATOS DE CONCLUSIÓN:

el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE ALEGATOS DE CONCLUSION.**

3. HECHOS PROBADOS Y NORMAS INFRINGIDAS.

Las actas de visita formalizadas por los técnicos área salud al investigado y allegadas a esta dirección dan cuenta de las infracciones a las normas sanitarias infringidas con ocasión de la medida sanitaria aplicada al establecimiento, consistente en la **Suspensión de Servicios Total de Preparación y Preparación de Alimentos**, al observar que el establecimiento no cumple con los requisitos



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

mínimos para prestar el servicio de expendio estacionario de comida, acumulación de residuos suciedades debajo la estufa, entre otros, además el porcentaje de cumplimiento fue del 30.55%, considerado como desfavorable.

En consecuencia, a lo dicho en este tiempo, esta dirección considera que el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, ha infringido las siguientes disposiciones normativas:

1. Las uniones entre pisos y paredes no redondeados.

Norma infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7° numeral 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:*

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.*

2. Evidencia de techos con telarañas.

Norma infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 3.1.

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.*

3. En el establecimiento se cuenta con lavamanos de accionamiento manual, y no se cuenta con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos.

Norma infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 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

6.3. *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*



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

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.

4. Los manipuladores no cuentan con certificado de reconocimiento médico.

Norma 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.

5. Los manipuladores no cuentan con dotación, la camisa con la que cuentan es en colores oscuros (negra y gris), se evidencian manipuladora con aretes.

Norma infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2 y 8.

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.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

6. Los manipuladores no cuentan con certificado de capacitación continua en manipulación de alimentos.

Norma 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.*

7. Recipientes para la disposición de residuos sólidos se encuentra sin tapa en zona de preparación.

Norma 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.

8. Evidencia de cucarachas en zona de preparación de alimentos.

Norma 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 expendia 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.

9. Se evidencia suciedad acumulada debajo de enfriadores y mesas.



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

Norma 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

10. En el establecimiento no se cuenta con plan de saneamiento ni se llevan registros que soportan el cumplimiento de este.

Norma infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4.

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.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, 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, y el deterioro del medio ambiente.

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.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

4. FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN FINAL.

Según las evidencias probatorias y hechos confirmados a través del estudio de las actas de visita allegadas por los técnicos área salud a esta dirección y que son la herramienta primordial en la cual se soporta este proceso para tomar una decisión de fondo, además del acta de aplicación de la medida sanitaria de seguridad, ambas cumplen funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y que fueron incorporadas al proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Dichas actas son realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada y se convierte en una herramienta probatoria primordial en el cual se soporta el juzgador para tomar una decisión de fondo.

En ese orden de ideas y recalando que las normas sanitarias son taxativas y de estricto cumplimiento, y que para el caso puntual se configuraron incumplimientos, y a que la situación encontrada se encuentra bajo seguimiento en términos de responsabilidad sanitaria, es obligación de esta Dirección en cumplimiento de sus funciones, realizar las actuaciones tanto de carácter preventivo como correctivo, con el fin de evitar futuros perjuicios a la salud como interés público.

Ahora bien, quien tiene un establecimiento donde se desarrollen actividades como preparación de alimentos destinado para el consumo humano, será sujeto de la vigilancia por parte de las autoridades que garantizan y protegen la salud pública y estará obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad e inocuidad de los productos y consecuentemente, la salud de los consumidores.

Los incumplimientos encontrados en la visita de inspección, vigilancia y control sanitario se derivaron consecencialmente en la aplicación de una medida sanitaria de seguridad inmediata, con lo cual, es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso administrativo sancionatorio respectivo, este, conforme a los preceptos de la Ley 1437 de 2011 Título III del CPACA.

El proceso sancionatorio se fundamenta en las condiciones sanitarias que fueron evidenciadas al momento de la visita, y que al ser desfavorables motivaron la aplicación de la medida sanitaria, de este modo, el hecho de haber cumplido con los requerimientos, en materia sanitaria no constituyen hecho superado ni ausencia de objeto, por lo anterior, es importante aclarar que el presente proceso está sustentado en lo evidenciado en la visita de Inspección, Vigilancia y Control, realizada el **26 de mayo de 2026 y 05 de junio de 2023.**



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

El artículo 576 de la Ley 9 de 1979 establece las medidas sanitarias de seguridad como acciones de inmediata ejecución, de carácter preventivo y transitorio, y estas se aplican sin perjuicio a las sanciones a que haya lugar:

PARAGRAFO. *Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.* (Subraya fuera de texto).

Teniendo en cuenta entonces que, como ya se indicó, las normas del orden sanitario son taxativas y de estricto cumplimiento y que efectivamente en el caso concreto se configuraron incumplimientos, resulta oportuno indicar que los hechos que son materia de investigación no se refieren a un perjuicio actual sino a la configuración de un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada, se encuentra bajo seguimiento en términos de responsabilidad en materia sanitaria, pues, en su momento los hechos se constituyeron en una amenaza al bien jurídico a tutelar, y es obligación de la Dirección, como fundamento de su función, el realizar todo tipo de acción de carácter preventivo y correctivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar por parte de esta entidad.

Si bien es cierto que de conformidad con el artículo 26 de la Constitución Política toda persona es libre de escoger la profesión u oficio que desee, el ejercicio del comercio tiene límites legales cuando tal actividad está destinada entre otras a la prestación de servicios al consumidor, ello tiene asidero en la facultad que tiene el estado de intervenir en la economía por expreso mandato constitucional (artículo 334), lo cual incluye la “producción, distribución, utilización y consumo de los bienes y en los servicios públicos y privados...” Y es precisamente en desarrollo de ese mandato que se expidieron, entre otras normas legales, la Ley 9ª de 1979, toda vez que, conforme al Preámbulo de la Carta, y al artículo 366, el nuestro es un país que se fundamenta en la prevalencia del interés general.”

Las normas referenciadas, son parte del desarrollo legislativo del artículo 78 de la Constitución Política, que protege de manera expresa los derechos colectivos de todos los habitantes del país, entre ellos el derecho a la salud que es conexo con el derecho fundamental a la vida.

Para la graduación de la sanción a imponer, se tendrán en cuenta los criterios contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en cuanto resultaren aplicables, de la siguiente manera:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados: Con las conductas desplegadas por el implicado se puso en peligro la Salud Pública como bien jurídico tutelado, aclarando que su lesión efectiva no es necesaria para configurar la falta, **por lo tanto, es un criterio en su contra al momento de tasar el monto de la sanción.**



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero: Este criterio no aplica para el presente caso, dado que dentro del proceso no se demostró que el implicado obtuvieran o no un beneficio económico por la tenencia de los productos que incumplen la norma.

3. Reincidencia en la comisión de la infracción: Este criterio será tenido en cuenta a favor del investigado, dado que, según la información consignada en la base de datos de la Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, no ha sido sancionado.

4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión: Este criterio será tenido en cuenta a favor del investigado, pues durante las visitas realizadas al establecimiento no se generó por parte de las mismas resistencia, negativa u obstrucción frente a las acciones de inspección y vigilancia.

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos: Durante la investigación administrativa no se observó que por parte de el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, utilizara medios fraudulentos o intentara ocultar por medio de una tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria vigente, por lo tanto, este criterio no aplica para graduar la sanción.

6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes: **NO** obran en el expediente soportes probatorios que demuestran el ánimo y la prudencia con que el implicado, el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **NO** corrigió los requerimientos realizados por el equipo técnico, lo cual no cuenta a favor de este.

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente: En la visita no se evidencio renuencia al cumplimiento de requerimientos y órdenes impartidas por la autoridad, lo cual se tendrá en cuenta a favor del implicado al momento de graduar la sanción a imponer.

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas: Este criterio no será tenido en cuenta, dado que el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, **no** se pronunció de forma expresa sobre la infracción a la normatividad sanitaria vigente.

Que para estimar la sanción se acude a los criterios objetivos y discrecionales de la administración pública conservando como referente esencial y principal la escala de



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

sanciones administrativas establecidas en las normas referidas inicialmente, y **de manera particular las contempladas 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.*

En mérito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar administrativamente responsable a el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, ubicado en la Calle 102, Carrera 104 - 56 del municipio de Chigorodó - Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **26 de mayo de 2026 y 05 de junio de 2023.**

ARTÍCULO SEGUNDO: Sancionar a el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, con **MULTA** equivalente a **DOS (2) SMLMV Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes** al momento de dictarse la presente resolución.

ARTICULO TERCERO: Se informa al sancionado que el valor de la multa deberá ser cancelado a favor de la **Secretaría de Salud e Inclusión Social de Antioquia, en la cuenta de ahorros del Banco Popular N°. 18072008-8 o en la cuenta de ahorros del Banco de Bogotá N°. 38611336-9**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de este acto administrativo.

PARÁGRAFO: Una vez cancelado el valor de la multa se debe enviar copia del comprobante de pago con sus datos al correo electrónico notiprocesosambiental@antioquia.gov.co, para expedir constancia de paz y salvo, de lo contrario, se remitirá a la Tesorería General del Departamento, para el respectivo cobro coactivo.

ARTICULO CUARTO: Notificar el contenido de la presente resolución a el señor **JAVIER LEONARDO GÓMEZ RODRÍGUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía N° **88.266.955**, en calidad de **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **ALEJO PIZZA GOURMET**, ubicado en la Calle 102, Carrera 104 - 56 del municipio de Chigorodó - Antioquia, haciéndole saber que contra ésta proceden los **Recursos de Reposición** y de **Apelación**, que deberán interponerse y **sustentarse** debidamente **dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación,** en



2026060105893

Fecha Radicado: 2026-05-15 13:46:12.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(15/05/2026)

la forma y términos establecidos en los artículos 76 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su notificación.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Medellín, 15/05/2026

J - D - D - V

JUAN DAVID BERRIO VARGAS
DIRECTOR TECNICO

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Maryi Tatiana Hincapié Espinosa	Profesional Universitario Universidad CES		14-05-2026
Revisó:	Lilia Eledec Calderón Murgas	Profesional Universitario		14-05-2026
Revisó:	Camila Yuliana Durango Sánchez	Técnica Área Salud		14-05-2026
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.				