

 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 **U2026080034285** que se adelanta al (la) señor (a) **LENY ALEJANDRA QUINTERO RAMÍREZ** identificado (a) con CC. **1.045.433.013** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2026080034285 del 23 de abril 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 **PROPIETARIA** del establecimiento **PANADERÍA PAISA PAN CAUCASIA** ubicada en la Calle 31, Carrera 16 - 02 del Municipio de **Caucasia (Antioquia)**, por visitas realizadas los días **15 de noviembre de 2023**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **LENY ALEJANDRA QUINTERO RAMÍREZ** identificado (a) con CC. **1.045.433.013** 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: 20 de mayo de 2026 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 26 de mayo de 2026 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2026080034285 del 23 de abril de 2026**

Lilia Eledec C.

LILIA ELEDEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO 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, en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto Departamental No. 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024 expedido por el Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos a la señora **LENY ALEJANDRA QUINTERO RAMÍREZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía No 1.045.433.013, 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 y representante legal del establecimiento **PANADERÍA PAISA PAN CAUCASIA**, ubicado en la CALLE 31, CARRERA 16 - 02 del Municipio de CAUCASIA, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **15 de noviembre de 2023**, consistentes en:

HECHOS:

De la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan este establecimiento, se evidenció en la visita por parte de los técnicos del área de la salud el día 15 de noviembre de 2023, el incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias que a continuación se describen:

1. Incumplimiento en instalaciones y edificaciones:

- **Localización y construcción:** 1. Establecimiento ubicado en vía principal con estancamiento de aguas lluvias y acumulación de residuos sólidos en sus alrededores, lo que facilita proliferación de plagas como cucarachas y palomas. 2. Ubicado al lado de antiguas instalaciones del hospital, lo que también facilita proliferación de plagas. 3. Áreas de preparación y almacenamiento de cafetería y panadería desprotegidas en puertas y ventanas contra ingreso de plagas. 4. Aberturas en paredes y ventanas sin protección contra plagas. 5. Accesos en áreas de preparación y almacenamiento sin barreras físicas en puertas que impidan ingreso de plagas. 6. Áreas de expendio funcionan en la acera, por lo cual alimentos y bebidas no están protegidos contra contaminación ambiental y plagas. 7. Se evidencio proliferación de cucarachas en estanterías de madera en áreas de preparación de panadería, la cual no cuenta con iluminación. 8. Acumulación de suciedad en pisos y paredes de áreas de preparación y almacenamiento de panadería. 9. Almacenamiento de agua envasada y bebidas gaseosas directamente sobre pisos y pegados a paredes. 10. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal. (critico)
- **Condiciones de pisos y paredes:** 1. En áreas de expendio, preparación y almacenamiento se evidenciaron pisos en material no sanitario (concreto no pulido de color rojo y gris), con grietas y acumulación de suciedad. 2. Uniones entre pisos y paredes no redondeadas, con acumulación de suciedad. 3. Paredes de áreas de preparación y almacenamiento no impermeables, con superficies rugosas y acumulación de suciedad. 4. Pisos entre áreas de preparación y almacenamiento no continuos, lo que



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

dificulta limpieza y desinfección. **5.** Pisos entre áreas de preparación y almacenamiento no continuos, lo que dificulta limpieza y desinfección.

- **Techos, iluminación y ventilación:** **1.** Techos de áreas de preparación y almacenamiento presentan superficies rugosas con acumulación de suciedad y telarañas. **2.** Canaletas de redes eléctricas y cámaras de seguridad presentan espacios que facilitan proliferación de cucarachas. **3.** Ventana del área de preparación de panadería y aberturas en paredes o calados de áreas de almacenamiento desprotegidos contra ingreso de plagas. **4.** Ventanas y calados presentan acumulación de polvo. **5.** Accesos y puertas de áreas de preparación y almacenamiento no están protegidos contra ingreso de plagas. **6.** Puertas externas metálicas tipo persiana corrugada con acumulación de suciedad y polvo. **7.** Accesos sin barreras físicas que impidan ingreso de plagas como cucarachas. **8.** En áreas de preparación de panadería se evidenció iluminación deficiente, lo que dificulta inspección de actividades de limpieza y control de plagas.
- **Instalaciones sanitarias:** **1.** Se evidenció que el personal usa servicios sanitarios del público ubicados en el exterior del establecimiento. **2.** El establecimiento no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotado de dispensador con jabón desinfectante y elementos de secado. **3.** no existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 6, 7.32 y 33

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:

No 1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

- 1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.*
- 1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.*
- 1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.*

No 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.*
- 2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.*
- 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 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,*



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

No 6. INSTALACIONES SANITARIAS

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.

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 estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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:

No 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.

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.

No 2. PAREDES.

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

No 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.



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

3.2. *En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.*

3.3. *En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.*

No 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.*

4.2. *Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.*

No 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 estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.*

5.2. *No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.*

No 7. ILUMINACIÓN.

7.1. *Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.*

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

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.*

Artículo 32. Condiciones generales. *Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:*

No 1. *Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.*

No 2. *Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.*

No 3. *Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.*

No 4. *No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.*

No 6. *Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.*

No 7. *Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.*



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

Artículo 33

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

No 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 el mantenimiento sanitario.

No 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. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

No 3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

2. INCUMPLIMIENTO EN EQUIPOS Y UTENSILIOS

- **Condiciones de equipos y utensilios:** **1.** En áreas de preparación de panadería se evidenciaron mesones en concreto revestido con baldosín o cerámica agrietada, picada y desgastada, con acumulación de suciedad. **2.** Alacenas o estanterías en madera con acumulación de suciedad y proliferación de cucarachas. **3.** Mesones de acero inoxidable en cafetería con soporte en madera aglomerada y máquina granizadora sobre mesón en madera. **4.** El establecimiento no cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de temperaturas durante la cocción de alimentos o materias primas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 8 ,9,10, 31, 34 y 35

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, contruidos, 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:

No 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.

No 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.

No 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



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

No 4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

No 10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

No 3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

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

No 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.

Artículo 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.

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

No 8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

3. Incumplimientos en el personal manipulador de alimentos.

- **Reconocimiento médico.** El establecimiento no cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales conste la aptitud de éstos para manipular alimentos.
- **Prácticas higiénicas:** **1.** Personal realiza actividades de manipulación de alimentos en ropa de calle y delantal. **2.** Personal manipula alimentos en zapatos plásticos tipo crocs con agujeros y talón descubierto.
- **Educación y capacitación:** **1.** El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad. **2.** Manipuladores no comprenden los procesos de manipulación de alimentos. (crítico)

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 11,12,13, 14 y 36

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



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

No 1. Contar con una certificación médica en la 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.

No 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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...

No 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 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

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.

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: (...)

No 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, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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

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

No 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

4. Incumplimiento a los requisitos higiénicos.

Condiciones de almacenamiento: se evidenció almacenamiento de agua envasada y bebidas gaseosas directamente sobre pisos y pegados a paredes lo que facilitaría daños y contaminación por plagas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 28

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

No 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

No 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

5. Incumplimiento a los requisitos de saneamiento.

- **Residuos sólidos:** Recipientes para disposición de residuos sólidos sin tapas, lo que facilita proliferación de plagas.
- **Control integral de plagas:** Establecimiento con proliferación de cucarachas en estanterías o repisas de madera y en canaletas plásticas de redes eléctricas en áreas de preparación de panadería. (crítico)
- **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** **1.** Acumulación de suciedad y polvo en techos, paredes, pisos, estanterías, ventanas y aberturas en paredes de áreas de preparación y almacenamiento de panadería y cafetería. **2.** Escobas y traperos con mangos en madera.
- **Soportes documentales de saneamiento:** **1.** El establecimiento no cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículos 6, 9, 26 y 32

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:

No 5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

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 este.

No 6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

No 11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

No 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.

No 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

No 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 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.

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

No 7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de **SUSPENSIÓN DEL SERVICIO TOTAL**, al evidenciar factores críticos como **Control integral de plagas**: Presencia de plagas en área de elaboración. **Educación y capacitación**: 1. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continuo y



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad. 2. Manipuladores no comprenden los procesos de manipulación de alimentos. **Incumplimiento en instalaciones y edificaciones:** Localización y construcción. discriminados en los ítems de calificación del acta de vista y en los incumplimientos arriba mencionados, Además, el porcentaje de cumplimiento del establecimiento a las normas sanitarias fue del 30.5% considerado como 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 Nro. PA-002-051542051120-D0PVJM, realizada el 15 de noviembre de 2023.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a productos PA-002-051542051120-D0PVJM-1, realizada el 15 de noviembre de 2023.

Las actas de visitas, la aplicación de medida sanitaria de seguridad y la de levantamiento de la medida, constituye la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como prueba testimonial el informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaria de Salud e inclusión Social 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 la implicada, se tiene que la señora **LENY ALEJANDRA QUINTERO RAMÍREZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía No 1.045.433.013, ha preparado y almacenado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello.

Se le informa a la implicada 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 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, y son las siguientes:

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

Conforme con lo expuesto, esta dirección;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: FORMULAR CARGOS a la señora **LENY ALEJANDRA QUINTERO RAMÍREZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía No 1.045.433.013, 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 **PANADERÍA PAISA PAN CAUCASIA**, ubicado en la CALLE 31, CARRERA 16 02 del



2026080034285

Fecha Radicado: 2026-04-23 15:30:07.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(23/04/2026)

Municipio de CAUCASIA, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días 15 de noviembre de 2023

ARTÍCULO SEGUNDO: NOTIFICAR el contenido del presente a la señora **LENY ALEJANDRA QUINTERO RAMÍREZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía No 1.045.433.013, como Propietaria del establecimiento **PANADERÍA PAISA PAN CAUCASIA**, ubicado en la CALLE 31, CARRERA 16 02 del Municipio de CAUCASIA, 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 a la implicada 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.

Dado en Medellín, 23/04/2026

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

J - D - D - V

JUAN DAVID BERRIO VARGAS
DIRECTOR TECNICO

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Yeizon Alexander Ladeu Espinosa Profesional Universitario Universidad CES		20-04-2026
Revisó:	Camila Yuliana Durango Sánchez Técnica Área De Salud		20-04-2026

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.