

 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 **U2026080507227** que se adelanta al (la) señor (a) **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2026080507227 del 10 de agosto 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 denominado **ESTABLECIMIENTO SIN RAZÓN SOCIAL PROPIEDAD DE LUIS BEONARGES OSORIO GÓMEZ**, ubicado en la Carrera 10 contiguo a Milenio Mutatá, del municipio de Mutatá - Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **12 de agosto de 2024**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411** por la causal **“DIRECCIÓN ERRADA”**

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: 29 de septiembre de 2026 a las 7:30 am
Fecha de retiro del aviso: 05 de octubre de 2026 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2026080507227 del 10 de agosto de 2026**.

Lilia Eledec C.

LILIA ELEDEC CALDERON MURGAS
Profesional Universitaria



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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, 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 al señor **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta infracción a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como propietario del establecimiento denominado **ESTABLECIMIENTO SIN RAZÓN SOCIAL PROPIEDAD DE LUIS BEONARGES OSORIO GÓMEZ**, ubicado en la Carrera 10 contiguo a Milenio Mutatá, del municipio de Mutatá - Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **12 de agosto de 2024**, consistentes en:

HECHOS:

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

1. Se evidencia entrada lateral que comunica a segundo piso, donde antes funcionaba residencia, donde se encontró una cantidad de objetos en desuso e inservibles y almacenados inadecuadamente donde existen huellas de la presencia de plagas (cucarachas y materia fecal de roedores), esta área comunica con el primer piso donde se llevan a cabo actividades de preparación de alimento o área de proceso, existen aberturas desprotegidas en la parte superior de la entrada principal y también en entradas hacia el segundo piso, no cuentan con separación física efectiva entre el área de proceso, almacenamiento y las demás áreas, de manera que esta queda expuesta al ambiente exterior.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, artículo 32 numerales 1, 2 y 7.

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:

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.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

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

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

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

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

7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

2. Hay paredes con humedades, tramos de estas con deterioro y acabados deficientes al interior del área de preparación, que no facilitan los procesos de limpieza y desinfección, el sistema de desagüe del área de preparación, no cuenta con rejilla, se observa suciedad en el piso de todo el establecimiento, las uniones entre piso y pared y entre estas, no son redondeados en el área de preparación.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, artículo 33 numerales 1 y 3.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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

1.3. 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.

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

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

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.

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.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

3. El diseño del techo del área de preparación posee diseño con ranuras, lo que dificulta las operaciones de limpieza y desinfección, extractor instalado de manera que, la parte interna, queda hacia afuera y cuyos condensados de aceites y grasas corren por las paredes externas, hay iluminación deficiente al interior del área de preparación, donde también alta temperatura.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 3.1, 3.3, 7.2, 7.3, artículo 33 numeral 4.

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

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.

3.3. 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.

7. ILUMINACIÓN

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

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

4. No se cuenta con separación física efectiva, entre las unidades sanitarias con respecto a áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, no cuentan con dotación de elementos de higiene como jabón desinfectante, ni mecanismo para el secado de las manos, de igual forma no se cuenta con lavamanos de



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

accionamiento no manual, no cuentan con avisos alusivos al correcto lavado de las manos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.1 6.2, 6.3 y 6.4, artículo 32 numerales 9 y 11.

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 vestidores, 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.*

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 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.*

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

9. *Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.*

11. *Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los*



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

5. Se observa equipo en desuso, al interior del área de preparación, estufa con inadecuado mantenimiento y con corrosión por óxido, puntos con difícil acceso, que dificultan las operaciones de limpieza y desinfección, se observa entropaño de madera, debajo de mesón del área de preparación, la cual también presenta acabados y diseños no sanitarios, no cuenta con instrumentos para control y manejo de la temperatura, se observa estructura del molino presenta desprendimiento de pintura y deterioro, se observan deficientes condiciones en equipos, el horno de pollos no está ubicado en la secuencia lógica del proceso, está en la parte exterior, unido a una reja a través de una cadena y queda expuesto al exterior cuando el establecimiento baja sus rejas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 1, 6, 8 y 9 artículo 10 numeral 3 y artículo 34.

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:*

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.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

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

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



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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 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.

6. Se evidencia en área de preparación, mesón deteriorado, con deficiente limpieza y acabados no sanitarios.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 2, 3, y artículo 34.

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:

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones [683](#), [4142](#) y [4143](#) de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

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.

7. Los manipuladores no cuentan con certificado médico, donde conste la aptitud, para manipular alimentos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numerales 1, 2, 3 y 4.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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

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.

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.

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.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

8. Hay dos manipuladores sin dotación adecuada, para realizar la actividad (no tienen gorro ni calzado adecuado) y otros dos, carecen totalmente de dotación, los manipuladores no se lavan las manos cuando cambian de actividad

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numerales 1, 2, 6, 8 y 9.

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

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 este.

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



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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.

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

9. Los manipuladores no tienen formación en manipulación higiénica de alimentos, se evidencia incumplimiento de todos los aspectos relacionados con las buenas prácticas de manufactura

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12, artículo 13 con sus 2 párrafos y artículo 36 con sus 2 párrafos.

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.*

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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*



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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 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.

Parágrafo 2°. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

10. Hay materias primas reempacadas sin rotular, no realizan operaciones de desinfección de productos antes de su preparación, desconocen forma de preparación de los desinfectantes, no se tienen definidos los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas, ya que se observan algunos vegetales sobre madurados y otros con signos de descomposición, (estos son desechados al momento de la visita).

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1, 2, 3, 4 y 5, artículo 35 numerales 1, 2 y 3.

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:



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución [5109](#) de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones [1506](#) de 2011 y/o la [683](#) de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

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

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

11. Se evidencia almacenamiento inadecuado de alimentos, sin tener en cuenta la naturaleza de los mismos, al interior de los equipos de frío, generando la contaminación cruzada (pollo, carne, jugos, alimentos preparados de días anteriores).



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 7, artículo 20 numeral 5, artículo 35 numeral 4.

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

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. *Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:*

5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

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

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

12. No cuentan con termómetros para el control de las temperaturas, no se llevan controles en el almacenamiento, procesamiento y servido de los alimentos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 18 numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

Artículo 18. Fabricación. *Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:*

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

3.3. *Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).*

5. *Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4°C +/-2°C según sea el caso.*

13. Se observan deficientes condiciones de almacenamiento en general, alimentos pegados a la pared y sobre el piso, almacenamiento desordenado, tanto de productos secos, como al interior de equipos de frío, se evidencia almacenamiento inadecuado de alimentos, sin tener en cuenta la naturaleza de los mismos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 5 y 6, artículo 33 numeral 9.

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:*

5. *Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.*

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

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

9. *Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.*

14. El establecimiento no cuentan con tanque de almacenamiento de agua.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 3.5, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, artículo 26 numerales 1 y 4.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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

3.5. 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:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendea 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:

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.

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.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

15. El sistema de drenaje del piso en el área de proceso no cuenta con rejilla, se observa acumulación de grasa en drenaje, generado por las actividades de preparación de alimentos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 4.1 y 4.2, artículo 32 numerales 5 y 10.

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 LÍQUIDOS

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 este.

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

5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

16. Se evidencia disposición inadecuada de residuos en área de proceso, los recipientes no cuentan con bolsa ni tapa, no se realiza separación adecuada según el tipo de residuo.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5.1, 5.2, 5.3, artículo 33 numerales 5, 6 y 7.

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



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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.

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.

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

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

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.

17. No se realiza control integrado de plagas ya que, el establecimiento presenta áreas desprotegidas, almacenamiento de objetos en desuso, inadecuado manejo de residuos sólidos y deficientes condiciones de limpieza, además, tiene acceso directo a segundo piso, en el cual se evidenció presencia de plagas.

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

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



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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.

18. No se tiene un sitio definido de almacenamiento para los productos de limpieza y desinfección, estos estaban al interior del área de proceso, el personal no tiene conocimiento acerca del uso y dosificación de los desinfectantes.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.5, artículo 26 numeral 1.

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

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y 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; este 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.

19. El establecimiento no cuenta con plan de saneamiento básico ni registros de su implementación (abasto de agua, manejos de residuos sólidos, control integrado de plagas, limpieza y desinfección).

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



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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:*

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 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.*

Dicho lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, se evidencia entrada lateral que comunica a segundo piso, donde antes funcionaba residencia, donde se encontró una cantidad de objetos en desuso e inservibles y almacenados inadecuadamente, existen huellas de la presencia de plagas (cucarachas y materia fecal de roedores, deficientes condiciones de limpieza y desinfección, paredes con humedades, en área de preparación mesón deteriorado, con deficiente limpieza y acabados no sanitario, los manipuladores no tienen formación en manipulación higiénica de alimentos, no cuentan con tanque de almacenamiento de agua, entre otros, además el porcentaje de cumplimiento fue del 24.5%, considerado como desfavorable.



2026080507227

Fecha Radicado: 2026-08-10 14:51:37.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

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. 05480202408-00002, realizada el 12 de agosto de 2024.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No. 05480202408-00002, realizada el 12 de agosto de 2024.

El acta de visita y el acta de aplicación de la medida sanitaria de clausura temporal total, constituyen las pruebas recaudadas hasta este momento procesal y se tendrán como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaría de Salud e Inclusión Social que la aplicaron.

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

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que el señor **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411**, en calidad de propietario, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello.

Que así las cosas y consecuente con lo anteriormente narrado, la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en ejercicio de sus competencias de vigilancia y control está facultada, conforme lo dispuesto en el inciso segundo del Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo que reza:

“Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. (...)”.

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas por el incumplimiento de las normas referidas se encuentran establecidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, así:

- a. Amonestación;*
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- c. Decomiso de productos;*
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

De conformidad con lo antes expuesto, este Despacho,



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

AUTO

(10/08/2026)

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos a el señor **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta infracción a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como propietario del establecimiento denominado **ESTABLECIMIENTO SIN RAZÓN SOCIAL PROPIEDAD DE LUIS BEONARGES OSORIO GÓMEZ**, ubicado en la Carrera 10 contiguo a Milenio Mutatá, del municipio de Mutatá - Antioquia, por los hechos y presuntas infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **12 de agosto de 2024**.

ARTÍCULO SEGUNDO: **Notificar** el presente auto al señor **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411**, indicándole que contra este no procede recurso de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: **Informar** al señor **LUIS BEONARGES OSORIO GOMEZ** identificado con cédula de ciudadanía N° **1.040.761.411**, que cuenta 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 y solicitar las pruebas que considere pertinentes y que sean conducentes, que pueden ser presentados personalmente en la Gobernación de Antioquia o al correo gestiondocumental@antioquia.gov.co, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Medellín, 10/08/2026

7 - 0 - 0 - ✓

JUAN DAVID BERRIO VARGAS
DIRECTOR TECNICO

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Maryi Tatiana Hincapié Espinosa	Profesional Universitario Universidad CES		30-07-2026
Revisó:	Camila Yuliana Durango Sánchez	Técnica Área Salud		30-07-2026
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.				