

Doctora
JAIDE MEDINA CALDERON
 Secretaria de Local
 de Salud Municipio de
 Valledupar Ciudad

Asunto: Informe de actividades.

Respetada doctora Jaide Medina

INFORME DE ACTIVIDADES No.	2 /
FECHA DE PRESENTACION (DIA/MES/AÑO)	10/06/2025 /

CONTRATO NUMERO Y FECHA (DIA/MES/AÑO)	1192-SGR del 10/04/2025
OBJETO DEL CONTRATO	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025
PERIODO COMPRENDIDO DE LAS ACTIVIDADES (DIA/MES/AÑO)	10/05/2025 /
	09/06/2025 /

Como contratista, dando cumplimiento a la cláusula de la forma de pago del contrato a mi nombre, me permito relacionar a continuación las actividades que desarrollé durante el lapso de tiempo anteriormente referenciado, las cuales detallo a continuación.

ACTIVIDADES REALIZADAS

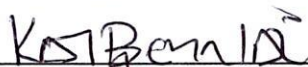
ITEM	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ACTIVIDAD(ES)	SOPORTE Y/U FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	1. Brindar apoyo a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) que sean ejecutadas por la entidad territorial en la preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado a dichas actividades teniendo como marco jurídico al Leyes de la República: ●Ley 09 de 1979 "Por la cual se dictan medidas sanitarias". Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos. ●Ley 715 de 2001 "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros". ●Ley 1122 de 2007 "Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones". ●Ley	<p>Apoyo en la inspección, vigilancia y control a los establecimientos de riesgo de establecimientos Alimentos y bebidas y Vehículos Transportadores de Alimentos, afines de los barrios de Valledupar.</p> <p>Los cuales relaciono a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cesar Pompeyo ● H.H Alimentos ● Monta Carga la 12 ● Bendito Asado ● Atlético El Peluo ● Brix Cocina Fusión ● Vehículo EKW 688 ● Cali Pollo ● Vehículo LJZ 751 	<p>Acta de visitas</p> <p>Registro fotográfico</p>

	<p>1437 de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo". •Decreto Ley 019 de 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Granero y estadero La Gran Vía • Asadero y Restaurante la 21 • Pallarinos pizza • Alitas House Las Flores • Billares la 44 • Billares La Roca • Disco-bar la 41 • Estadero Damián • La Victoria Billar Pool Plan B 	
2	<p>2. Realizar acompañamiento y apoyo en las actividades de gestión pública de la Secretaría Local de Salud, en lo relacionado con la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos reportados al SIVIGILA, con la diligencia de los instrumentos idóneos en su estudio y seguimiento.</p>	<p>No fui asignada por el coordinador de área en las actividades de gestión pública de la Secretaría Local de Salud, en lo relacionado con la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos reportados al SIVIGILA</p>	<p>Acta de visita</p>
3	<p>3. Apoyar en la proyección de conceptos sanitarios y aplicación de medidas sanitarias que sean ejecutadas por la entidad territorial, como resultados de las inspecciones realizadas en los establecimientos de preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado, acorde con la competencia de la Secretaría Local de Salud.</p>	<p>Se brindó apoyo a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) y aplicación de medidas sanitarias que sean ejecutadas por la entidad territorial en la preparación almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado a dichas actividades teniendo como marco jurídico las Leyes de la República.</p>	<p>Acta de visitas</p>
4	<p>4. Apoyar en las acciones tendientes en la atención y resolución de las peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud, en el ejercicio de la inspección sanitaria otorgada por la Ley 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.</p>	<p>No fui asignada por el líder de área establecimientos de interés sanitario relacionado con casos de peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud, en el ejercicio de la inspección sanitaria otorgada por la Ley 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.</p>	<p>Acta de visita</p>
5	<p>5. Acompañar y apoyar en los operativos de inspección, vigilancia y</p>	<p>Se Acompaña y Apoya al Operativo de IVC en</p>	<p>Acta de visita</p>

	control realizados por la Secretaría Local de Salud, en el marco de su competencia, así como tramitar la documentación relacionada de manera oportuna y acorde con la normatividad vigente en la materia.	establecimientos de interés sanitario expendio de alimentos y bebidas y preparación de Alimentos ubicados en el Parque la Leyenda Vallenata.	
6	6. Apoyar las acciones de información y educación sanitaria dirigida a los actores locales sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario en cumplimiento de la Resolución 1229 de 2013.	Se realiza IEC, Información Educación y comunicación sanitaria en el Parque Urbanización Los Mayales a los establecimientos de interés sanitario. Donde se les sensibilizo los temas de BPM, Limpieza de utensilios, recepción de materia prima, Dotación de manipuladores, prevención de la contaminación cruzada, uso de elementos de protección personal.	Acta de visita
7	7. Apoyar en la participación en convocatorias del plan de inducción, capacitación y entrenamiento del talento humano interno de la sectorial y al realizado por el Invima.	Se participa y apoya en la capacitación del plan de inducción, capacitación y entrenamiento del talento humano interno de la sectorial sobre: Criterios de Evaluación Acta con enfoque de riesgo de preparación de Alimentos.	Acta de trabajo
8	8. Apoyar el adecuado cumplimiento y desarrollo de las actividades del Plan de Salud Territorial relacionadas con el área de Vigilancia y Control de alimentos.	Se apoyó en el adecuado cumplimiento y desarrollo de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario, de acuerdo a las actividades del Plan de Salud Territorial.	Acta de trabajo
9	9. Apoyar la planeación y desarrollo de capacitaciones presenciales o virtuales que se requieran en temas relacionados con su área.	Se apoyó en la planeación de capacitaciones presenciales, y según el cronograma me corresponde el 24/07/2025 para desarrollar el tema asignado. Medidas Sanitaria de Seguridad	Acta de trabajo
10	10. Participar en las diferentes actividades de la Sectorial, movilizaciones, campañas, eventos, talleres que se desarrollen en la misma, Apoyar en las estrategias de promoción, acciones y difusión de la gestión por la Secretaría Local de Salud, eventos, talleres que se desarrollen en la misma.	Se apoya en las estrategias de promoción, acciones y difusión de la gestión por la Secretaría Local de Salud, eventos, talleres que se desarrollen.	Acta de visita
11	11. Estructurar plan de trabajo, rendir informes de actividades según las	Se realiza informe de actividades donde se	Acta de trabajo

	frecuencias establecidas con soportes que permitan evidenciar el cumplimiento del objeto contractual en medio magnético o físico.	evidencia el cumplimiento del objeto contractual.	
12	12. Las demás actividades que le sean asignadas por el supervisor en cumplimiento de su objeto contractual.	Se realiza inscripción a Vehículos transportadores de Alimentos y a establecimiento de interés sanitario.	Acta de trabajo

Cordialmente,



Contratista Katusca Bendeck Narváz

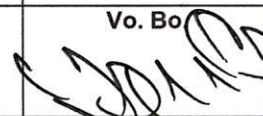
c.c 49.716.517

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N°1

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez		
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025		
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	1. Brindar apoyo a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) que sean ejecutadas por la entidad territorial en la preparación almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado a dichas actividades teniendo como marco jurídico al Leyes de la República: ●Ley 09 de 1979 "Por la cual se dictan medidas sanitarias". Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos. ●Ley 715 de 2001 "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros". ●Ley 1122 de 2007 "Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones". ●Ley 1437 de 2011 "Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo". ●Decreto Ley 019 de 2012 "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública".		
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Valledupar	FECHA:	10/05/2025 09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	<p>Apoyo en la inspección, vigilancia y control a los establecimientos de riesgo de establecimientos Alimentos y bebidas y Vehículos Transportadores de Alimentos, afines de los barrios de Valledupar.</p> <p>Los cuales relaciono a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cesar Pompeyo • H.H Alimentos • Monta Carga la 12 • Bendito Asado • Atlético El Peluo • Brix Cocina Fusión • Vehículo EKW 688 • Cali Pollo • Vehículo LJZ 751 • Granero y estadero La Gran Vía • Asadero y Restaurante la 21 • Pallarinos pizza • Alitas House Las Flores • Billares la 44 • Billares La Roca • Disco-bar la 41 • Estadero Damián 		

1

	• La Victoria Billar Pool Plan B			
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _X_	Listado de asistencia _	Registro fotográfico _	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. Bo 

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REvisa:		FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



Valledupar, 10 de junio de 2025

Secretaria Local De Salud

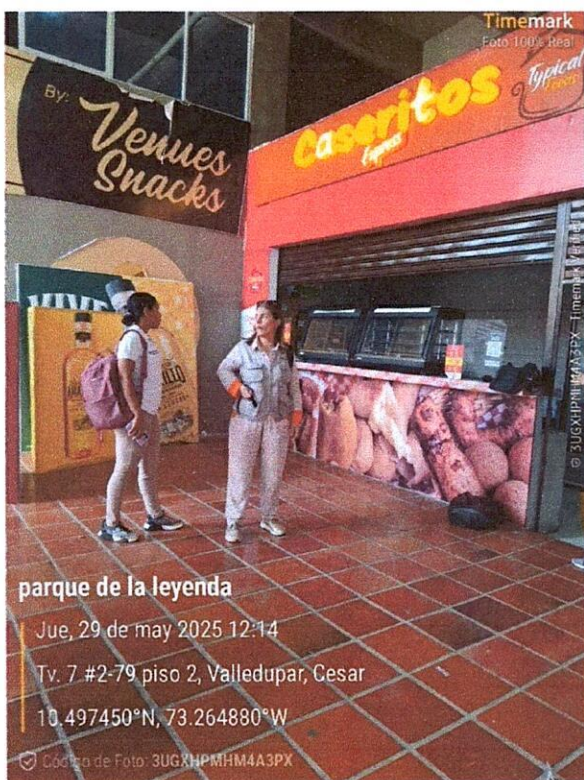
Componente inspección, Vigilancia y Control

Asunto: Relación actas de conceptos sanitarios y aplicación de medidas sanitarias de seguridad a establecimientos de Alimentos y Bebidas.

La presente es para dejar constancia que la contratista KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ Identificada con cedula de ciudadanía N° 49716517. Realizo y/o actas de conceptos sanitarios y aplicación de medidas sanitarias de seguridad

- Tabla de actas en el periodo del 10 de mayo al 09 de junio de 2025

ACTAS DE ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS		
CONSECUTIVO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VISITA
A0096-25 IN058-25	Cesar Pompeyo	12/05/2025
A0094-25	H.H Alimentos	13/05/2025
A0093-25	Monta Carga la 12	13/05/2025
A0095-25	Bendito Asado	13/05/2025
A0091-25	Atlético El Peluo	13/05/2025
A0092-25	Brix Cocina Fusión	13/05/2025
T0051-25 IN070-25	Vehículo EKW 688	12/05/2025
A0090-25	Cali Pollo	12/05/2025
T0052-25 IN069-25	Vehículo LJZ 751	15/05/2025
A0149-25	Granero y estadero La Gran Vía	22/05/2025
A0150-25	Asadero y Restaurante la 21	22/05/2025
A0148-25	Pallarinos pizza	21/05/2025
A0147-25	Alitas House Las Flores	21/05/2025
A0146-25	Billares la 44	21/05/2025
A0173-25	Billares La Roca	28/05/2025
A0174-25	Disco-bar la 41	28/05/2025
A0176-25	Estadero Damián	28/05/2025
A0175-25	La Victoria Billar Pool Plan B	28/05/2025



parque de la leyenda

Jue, 29 de may 2025 12:14

Tv. 7 #2-79 piso 2, Valledupar, Cesar

10.497450°N, 73.264880°W

Código de Foto: 3UGXHPMHM4A3PX



Granero y estadero la gran via

Jue, 22 de mayo 2025 03:14

Calle 21 # 18 C - 02 Valledupar, Cesar

11.1982° Norte, -74.0700° W



Valledupar, Cesar, Colombia

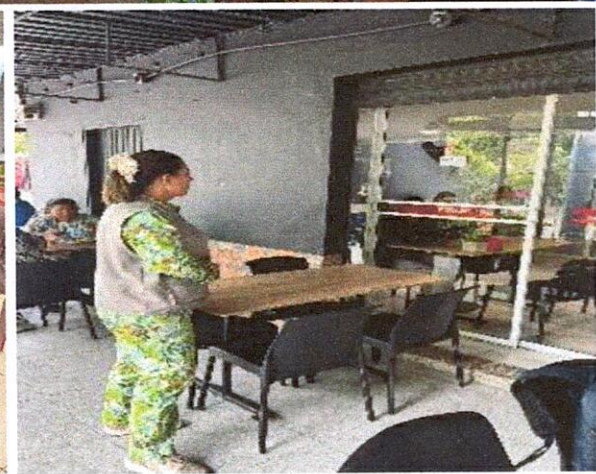
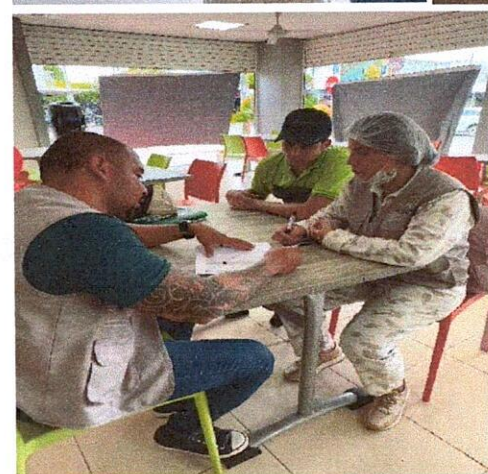
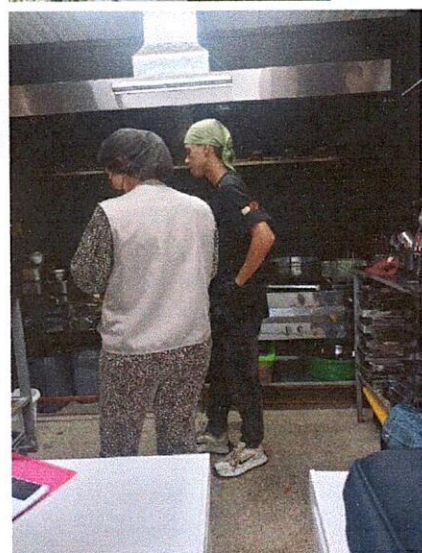
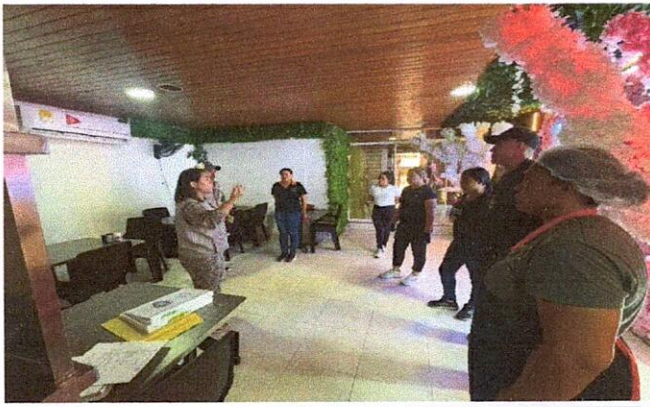
Carrera 13, Valledupar Cabecera Municipal,

Valledupar, Cesar 200001, Colombia

Lat 10.498637, Long -73.264583

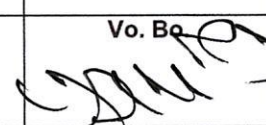
05/29/2025 10:55 a.m. GMT-05:00

Note : Captured by GPS Map Camera



ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°2

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez				
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025				
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	2. Realizar acompañamiento y apoyo en las actividades de gestión pública de la Secretaría Local de Salud, en lo relacionado con la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos reportados al SIVIGILA, con la diligencia de los instrumentos idóneos en su estudio y seguimiento.				
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Secretaria local de Salud			FECHA:	10/05/2025 09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	No fui asignada por el coordinador de área en las actividades de gestión pública de la Secretaría Local de Salud, en lo relacionado con la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos reportados al SIVIGILA				
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _X_	Listado de asistencia _	Registro fotográfico _	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?	
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. Bo 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)

APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				
OBSERVACIONES:					
NOMBRE DE QUIEN REVISAS:				FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



ÁREA DE LA SECTORIAL:	Seguridad Alimentaria y Nutricional / ETAS				
LUGAR:	Secretaria local de salud	FECHA	10/05/2025	HORA DE INICIO	8 00 a.m.
			9/06/2025	HORA FINAL	12: 00 p.m
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo	Auditoría	Monitoreo/ Seguimiento	
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación	Otra/cual:	Informe
TEMA:	ETAS Enfermedades Transmitidas por Alimentos				
OBJETIVO:	Realizar acompañamiento y apoyo en las actividades de gestión pública de la Secretaría Local de Salud, en lo relacionado con la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos reportados al SIVIGILA, con la diligencia de los instrumentos idóneos en su estudio y seguimiento.				
POBLACIÓN OBJETO:	Establecimientos de alimentos y bebidas relacionados con la investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.				

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La presente es para dejar constancia que la contratista **Katiusca Bendeck Narváez** identificada con cedula de ciudadanía N° **49.716.517** de Valledupar, en vista de desarrollar el objeto Contractual para la fecha de presentación de informe en el **periodo del 10 de mayo al 09 de junio de 2025**. Por parte de la coordinación del área de vigilancia epidemiológica. No fui asignada por el líder de área establecimientos de interés sanitario relacionadas con casos de Enfermedades Trasmitidas por alimentos ETA, reportadas a través de SIVIGILA.

COMPROMISOS

No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.			
2.			

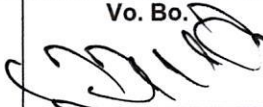
REGISTROS FOTOGRÁFICOS

VALIDADO RES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	Katiusca Bendeck Narváez <i>Katiusca Bendeck Narváez</i>		
	Cargo /cedula	Profesional Contratista 49.716.517		
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	YESMITH ATENCIO	Profesional de planta SLS	13718404	<i>[Firma]</i>

ANEXOS: Asistencia, lista de chequeo, pantallazos de correo entre otros o N/A

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°3

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez			
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025			
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	3. Apoyar en la proyección de conceptos sanitarios y aplicación de medidas sanitarias que sean ejecutadas por la entidad territorial, como resultados de las inspecciones realizadas en los establecimientos de preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado, acorde con la competencia de la Secretaría Local de Salud.			
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Valledupar	FECHA:	10/05/2025 09/06/2025	
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se brindó apoyo a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) y aplicación de medidas sanitarias que sean ejecutadas por la entidad territorial en la preparación almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado a dichas actividades teniendo como marco jurídico las Leyes de la República.			
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _x_	Listado de asistencia _	Registro fotográfico _	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio		Vo. Bo. 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REvisa:		FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



Valledupar, 10 de junio de 2025

Secretaria Local De Salud

Componente inspección, Vigilancia y Control

Asunto: Relación actas de conceptos sanitarios y aplicación de medidas sanitarias de seguridad a establecimientos de Alimentos y Bebidas.

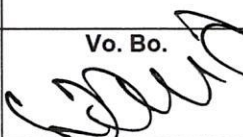
La presente es para dejar constancia que la contratista KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ identificada con cedula de ciudadanía N° 49716517. Realizo y/o actas de conceptos sanitarios y aplicación de medidas sanitarias de seguridad

- Tabla de actas en el periodo del 10 de mayo al 09 de junio de 2025

ACTAS DE ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS		
CONSECUTIVO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VISITA
A0096-25 IN058-25	Cesar Pompeyo	12/05/2025
A0094-25	H.H Alimentos	13/05/2025
A0093-25	Monta Carga la 12	13/05/2025
A0095-25	Bendito Asado	13/05/2025
A0091-25	Atlético El Peluo	13/05/2025
A0092-25	Brix Cocina Fusión	13/05/2025
T0051-25 IN070-25	Vehículo EKW 688	12/05/2025
A0090-25	Cali Pollo	12/05/2025
T0052-25 IN069-25	Vehículo LJZ 751	15/05/2025
A0149-25	Granero y estadero La Gran Vía	22/05/2025
A0150-25	Asadero y Restaurante la 21	22/05/2025
A0148-25	Pallarinos pizza	21/05/2025
A0147-25	Alitas House Las Flores	21/05/2025
A0146-25	Billares la 44	21/05/2025
A0173-25	Billares La Roca	28/05/2025
A0174-25	Disco-bar la 41	28/05/2025
A0176-25	Estadero Damián	28/05/2025
A0175-25	La Victoria Billar Pool Plan B	28/05/2025

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°4

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
-------------------------------	---	---------------------	------	---------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez			
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025			
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	4. Apoyar en las acciones tendientes en la atención y resolución de las peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud, en el ejercicio de la inspección sanitaria otorgada por la Ley 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.			
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Secretaria local de salud	FECHA:	10/05/2025	09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	No fui asignada por el líder de área establecimientos de interés sanitario relacionado con casos de peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud, en el ejercicio de la inspección sanitaria otorgada por la Ley 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.			
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _x_	Listado de asistencia —	Registro fotográfico —	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio		Vo. Bo. 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REVISAS:		FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



ÁREA DE LA SECTORIAL:	Seguridad Alimentaria y Nutricional / ETAS					
LUGAR:	<i>Secretaría local de salud</i>		FECHA	10/05/2025	HORA DE INICIO	8 00 a.m.
				09/06/2025	HORA FINAL	12: 00 p.m
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo	Auditoría	Monitoreo/ Seguimiento		
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación	Otra/cual: Informe		
TEMA:	peticiones, quejas y reclamos interpuesta ante la Secretaría Local de Salud					
OBJETIVO:	Apoyar en las acciones tendientes en la atención y resolución de las peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud, en el ejercicio de la inspección sanitaria otorgada por la Ley 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.					
POBLACIÓN OBJETO:	Establecimientos de alimentos y bebidas relacionados con peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud					
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD						
<p>La presente es para dejar constancia que la contratista Katiusca Bendeck Narváez identificada con cedula de ciudadanía N° 49.716.517 de Valledupar, en vista de desarrollar el objeto Contractual para la fecha de presentación de informe en el periodo del 10 de mayo al 09 de junio de 2025. Por parte de la coordinación del área de Seguridad Alimentaria Nutricional. No fui asignada por el líder de área establecimientos de interés sanitario relacionado con casos de peticiones, quejas y reclamos que se radiquen en la Secretaría Local de Salud, en el ejercicio de la inspección sanitaria otorgada por la Ley 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.</p>						

COMPROMISOS

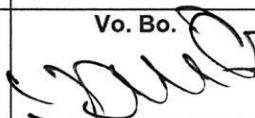
No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.			
2.			

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

VALIDADORES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	Katiusca Bendeck Narváez		<i>KATIBENISE</i>
	Cargo /cedula	Contratista 49.716.517		
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	YESMITH ATENCIO	Profesional de planta SLS	13718404	<i>[Firma]</i>
ANEXOS:	Asistencia, lista de chequeo, pantallazos de correo entre otros o N/A			

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°5

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez				
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025				
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	5. Acompañar y apoyar en los operativos de inspección, vigilancia y control realizados por la Secretaría Local de Salud, en el marco de su competencia, así como tramitar la documentación relacionada de manera oportuna y acorde con la normatividad vigente en la materia.				
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Valledupar			FECHA:	10/05/2025 09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se Acompaña y Apoya al Operativo de IVC en establecimientos de interés sanitario expendio de alimentos y bebidas y preparación de Alimentos ubicados en el Parque la Leyenda Vallenata.				
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _x_	Listado de asistencia ___	Registro fotográfico ___	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?	
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. Bo. 	

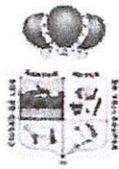
ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)

APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				
OBSERVACIONES:					
NOMBRE DE QUIEN REvisa:				FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades

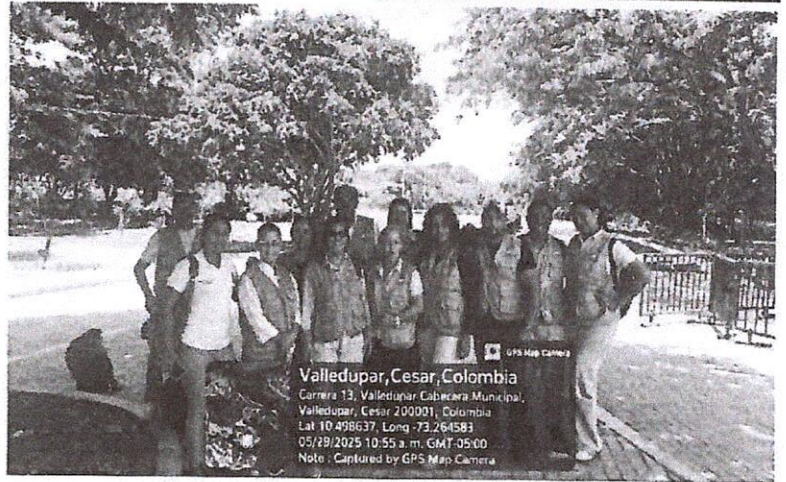
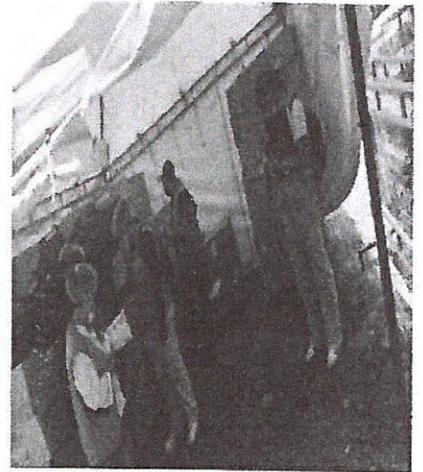
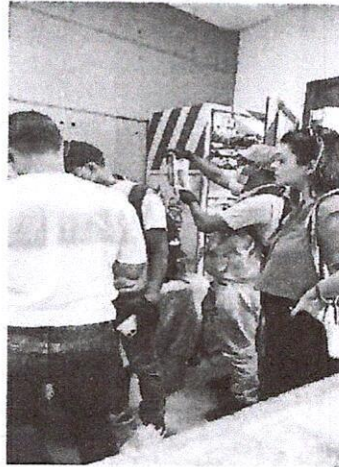


ÁREA DE LA SECTORIAL:	Secretaria Local de Salud-IVC				
LUGAR:	PARQUE DE LA LEYENDA	FECHA		HORA DE INICIO	12:15 p.m.
				HORA FINAL	1: 30 p.m.
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo		Monitoreo/ Seguimiento	
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación	Otra/cual:	OPERATIVO
TEMA:	Operativo en el marco al Festival Silvestrista				
OBJETIVO:	Inspección, vigilancia y control a establecimiento de intereses sanitario en el parque de la leyenda vallenata.				
POBLACIÓN OBJETO:	Propietarios de los establecimientos de interés sanitario en el parque de la leyenda Vallenata.				
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
<p>El día 30 de mayo del 2025, se realiza visita de IVC a establecimientos en el parque de la leyenda vallenata por motivo de PQR radicada en la secretaria local de salud, por motivo de intoxicación alimentaria.</p> <p>La visita está a cargo de los contratistas: Fabián Quiroz, Ciro Chinchia, Arlys Fabra, Heidi Lizarazo, Mirian Daza, Danilo Daza, Katuska Bendeck, Lina Redondo, Fabiola Arango, Leidy Blanco, Yuleidis Santana y en acompañamiento técnico el funcionario de planta Alberto Paba, los cuales se hacen presente en el parque de la leyenda vallenata.</p> <p>Al momento de la inspección al establecimiento BELLO PERRO Y CASERITOS se evidencia comida refrigerada (embutidos) en buen estado, en el LOCAL SODA LOCA se verifica los productos para la preparación de las micheladas que se encuentran rotulados, refrigerados en buen estado.</p> <p>Se verifica procedencia de productos empacados en buen estado (DETODITOS)</p> <p>Seguidamente se les brinda una pequeña información a los manipuladores de cada establecimiento en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none">-Lavado y desinfección de manos.- Uso de elementos de protección personal.- Manipule bajo estrictos controles de limpieza personal. <p>Como resultado se realiza IVC a los establecimientos:</p> <ol style="list-style-type: none">1-Soda loca.2-Bourbons (non preparan alimentos en la carpa solo expendio)3-Caseritos.4-Bello perro.					



COMPROMISOS			
No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.			
2.			


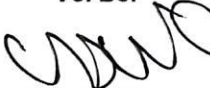
REGISTROS FOTOGRAFICOS



VALIDADORES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	 Lina Marcela Redondo Charry 1065638076-profesional universitario		
	Cargo /cedula			
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	Alba G. Pabón Laverde	T. Planeta S. de S	77020324	
	Lina G. Chinchia	Contratista	771169.456	
ANEXOS:	Firma de propietarios de los establecimientos visitados.			

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°6

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez			
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025			
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	6. Apoyar las acciones de información y educación sanitaria dirigida a los actores locales sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario en cumplimiento de la Resolución 1229 de 2013.			
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Parque Urbanización Los Mayales	FECHA:	10/05/2025	09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se realiza IEC, Información Educación y comunicación sanitaria en el Parque Urbanización Los Mayales a los establecimientos de interés sanitario. Donde se les sensibilizo los temas de BPM, Limpieza de utensilios, recepción de materia prima, Dotación de manipuladores, prevención de la contaminación cruzada, uso de elementos de protección personal.			
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión —x—	Listado de asistencia —	Registro fotográfico —	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:				Vo. Bo. 

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REvisa:		FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



ÁREA DE LA SECTORIAL:	Secretaría Local de Salud-IVC			
LUGAR:	PARQUE URBANIZACIÓN LOS MAYALES	FECHA	HORA DE INICIO	4:30 P.m.
			HORA FINAL	50: 30 a.m.
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo	Auditoría	Monitoreo/ Seguimiento
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación	Otra/cual: IEC
TEMA:	Educación sanitaria sobre la manipulación de alimentos.			
OBJETIVO:	Apoyar a las acciones de Información, y Educación sanitaria a los actores locales sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario en cumplimiento de la resolución 1229 de 2013.			
POBLACIÓN OBJETO:	Manipuladores de Alimentos del parque los mayales			

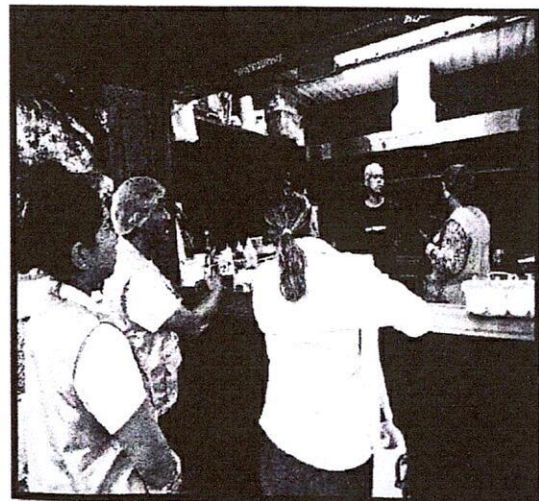
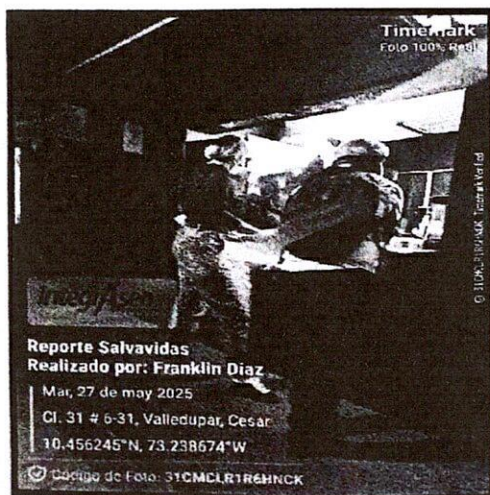
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 04:30 am el equipo de contratistas de la dimensión SAN del componente inspección, vigilancia y control KATIUSKA BENDECK, CIRO GUZMAN, HEIDY LIZARAZO Y LINA REDONDO en articulación con la secretaría de gobierno y con el objetivo de cumplir las actividades de IEC obligación asignada por el coordinador YESMITH ATENCIO se hicieron presentes en el parque de la urbanización los mayales.


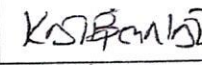
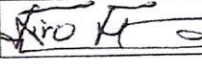
El equipo de inspección, vigilancia y control realizo IEC a manipuladores de alimentos en temas como:

- Manipule bajo estrictos controles de limpieza personal.
- Lave muy bien tablas de cortar, los platos, utensilios y las superficies de trabajo con jabón y agua caliente después de que haya estado en contacto con carne.
- Como debe ser la recepción de la materia prima.
- Dotación de manipuladores.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Uso de elementos de protección personal.

REGISTROS FOTOGRAFICOS

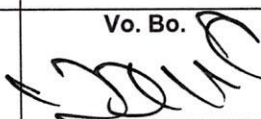




COMPROMISOS				
No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso	
1.				
2.				
VALIDADORES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	 Lina Marcela Redondo Charry 1065638076-profesional universitario		
	Cargo /cedula			
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	Katiuska Bendeck	contratista	19.716.517	
	Ciro Guzman Chirch	contratista	77'169.956	
ANEXOS:				

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°7

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez				
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025				
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	7. Apoyar en la participación en convocatorias del plan de inducción, capacitación y entrenamiento del talento humano interno de la sectorial y al realizado por el Invima.				
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Secretaria Local de Salud			FECHA:	10/05/2025 09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se participa y apoya en la capacitación del plan de inducción, capacitación y entrenamiento del talento humano interno de la sectorial sobre: Criterios de Evaluación Acta con enfoque de riesgo de preparación de Alimentos.				
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión __X__	Listado de asistencia __	Registro fotográfico __	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?	
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. Bo. 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIA. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)

APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REVISAS:			FECHA:

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



ÁREA DE LA SECTORIAL:	Seguridad Alimentaria y Nutricional					
LUGAR:	Secretaría Local de Salud		FECHA	29/05/2025	HORA INICIO	3:30 p.m
					HORA FINAL	5:00 p.m
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo	Auditoría	Monitoreo/ Seguimiento		
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación ^x	Otra/cual:		
TEMA:	Capacitación e inducción Criterios evaluativos del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos					
OBJETIVO:	Apoyar la planeación y desarrollo de capacitaciones presenciales o virtuales que se requieran en temas relacionados con su área.					
POBLACIÓN OBJETO:	Talento Humano Contratado para realizar IVC de alimentos y bebidas.					

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se da inicio a la capacitación explicando el Alcance del Tema a Capacitar:

Aplica a las actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) basada en riesgo en la preparación de alimentos.

Se Realiza un pre test, para conocer la información que tienen los inspectores de la entidad del tema: Atendiendo a la siguiente pregunta CUAL ES LA RESOLUCION O DECRETOS QUE SE APLICA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Tabla 1: Respuestas pre test inspectores.

INSPECTORES EVALUADOS	RESPUESTAS PRE TEST
LEYDI BLANCO	1/1 = 5
ARLYS FABRA	1/1 = 5
FABIAN QUIROZ	1/1 = 5
DANILO DAZA	1/1 = 5
MIRIAN DAZA	1/1 = 5
HEIDI LIZARAZO	1/1 = 5
LINA REDONDO	1/1 = 5
MICHEL OVALLE	1/1 = 5
KATIUSKA BENDECK	1/1 = 5
ALBERTO PABA	1/1 = 5
FABIOLA ARAGON	1/1 = 5

La tabla 1: demuestra que todos los inspectores tienen claro la normativa que regula los establecimientos de preparación de alimentos, el cual es de vital importancia en las inspecciones in situ, para garantizar la salud pública de los consumidores.

Localización y diseño.

Se verifica que el establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.

Condiciones de Pisos y Paredes.



Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar:

Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.

Techos, iluminación y ventilación.

Los techos sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos de deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.

Las Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.

Las puertas deben ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.

Instalaciones sanitarias.

El establecimiento debe disponer de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.

Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.

En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes.

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.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

Condiciones de equipos y utensilios.

Debe contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.

contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7

Educación y Capacitación

El establecimiento debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de



temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.

Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.

Control de materias primas e insumos.

Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.

Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas.

Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.

Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Contaminación cruzada

Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.

El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.

Manejo de temperaturas.

Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.

Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto y se llevan registros de su verificación. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.

Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.

Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

Condiciones de almacenamiento.

Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.

Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas. **Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.**

Suministro y calidad de agua potable.

El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.

Residuos líquidos.

El establecimiento debe contar con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.



temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.

Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.

Control de materias primas e insumos.

Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.

Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas.

Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.

Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Contaminación cruzada

Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.

El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.

Manejo de temperaturas.

Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.

Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto y se llevan registros de su verificación. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.

Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.

Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

Condiciones de almacenamiento.

Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.

Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas. **Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.**

Suministro y calidad de agua potable.

El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.

Residuos líquidos.

El establecimiento debe contar con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.



Residuos sólidos.

El establecimiento debe implementar las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.

Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.

Control integral de plagas.

En el establecimiento no debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición. **Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.**

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

El establecimiento debe implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.

Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1

Soportes documentales de saneamiento.

El establecimiento debe contar con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso;
- Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final;
- Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento;
- Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;

Se da por terminado la capacitación y se realiza un post test para evaluar el conocimiento impartido:
¿Cuál es el decreto o Resolución que se aplica con enfoque de riesgo para Expendios de Bebidas Alcohólicas?
En el desarrollo de la capacitación se señala que es el decreto 1686/2012

INSPECTORES EVALUADOS	RESPUESTAS POSTTEST
LEYDI BLANCO	1/1 = 5
ARLYS FABRA	1/1 = 5
FABIAN QUIROZ	1/1 = 5
DANILO DAZA	1/1 = 5
MIRIAN DAZA	1/1 = 5
HEIDI LIZARAZO	1/1 = 5
LINA REDONDO	1/1 = 5
MICHEL OVALLE	1/1 = 5
KATIUSKA BENDECK	1/1 = 5
ALBERTO PABA	1/1 = 5
FABIOLA ARAGON	1/1 = 5

La tabla anterior muestra que los 11 inspectores respondieron correctamente, entiendo que la presente capacitación tuvo efectividad promocionando el conocimiento de todos los inspectores,



COMPROMISOS			
No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.	Aplicar los conceptos adquiridos en la presente capacitación	Inspectores	Cada vez que realice la actividad de IVC
2.	Criterios evaluativos del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos	Inspectores	Cada vez que realice la actividad de IVC

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Nota importante: El registro fotográfico debe estar rotulado con el nombre de la actividad y la fecha

Registro fotográfico capacitación de Criterios evaluativos del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos
Realizada el 08 de mayo de 2025



VALIDADORES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	Ciro Guzmán Chinchia <i>[Signature]</i> Yuleidy Santana B. <i>[Signature]</i> Yuladis <i>[Signature]</i>		
	Cargo /cedula	Profesional Especializado / 77169956 / 49769449		
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	YESMITH ATENCIO FRAGOZO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	13.718.404	<i>[Signature]</i>
ANEXOS:	Asistencia, POST TEST Y PRE TEST			

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°8

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez				
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025				
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	8. Apoyar el adecuado cumplimiento y desarrollo de las actividades del Plan de Salud Territorial relacionadas con el área de Vigilancia y Control de alimentos.				
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Valledupar			FECHA:	10/05/2025 09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se apoyó en el adecuado cumplimiento y desarrollo de visitas de inspección, vigilancia y control sanitario, de acuerdo a las actividades del Plan de Salud Territorial.				
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _x_	Listado de asistencia _	Registro fotográfico _	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?	
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. Bo 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REvisa:			FECHA:

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



ÁREA DE LA SECTORIAL:	Seguridad Alimentaria y Nutricional / ETAS			
LUGAR:	Secretaria local de salud	FECHA	10/05/2025	HORA DE INICIO 8: 00 a.m.
			9/06/2025	HORA FINAL 12: 00 p.m
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo	Auditoría	Monitoreo/ Seguimiento
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación	Otra/cual:
TEMA:	Informe de actividades de inspección vigilancia y control a establecimientos de Alimentos y bebidas.			
OBJETIVO:	Apoyar el adecuado cumplimiento y desarrollo de las actividades del Plan de Salud Territorial relacionadas con el área de Vigilancia y Control de alimentos.			
POBLACIÓN OBJETO:	Coordinador de la dimensión de Seguridad alimentaria y nutricional			

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A continuación, se presenta el informe de inspección vigilancia y control a establecimientos de alimentos y Bebidas. De la contratista **KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ** identificado con cedula de ciudadanía N° 49716517 de Valledupar.

NUMERO DE ACTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VISITA	CONCEPTO OBTENIDO	MSS MEDIDAS SANITARIAS
A0096-25 IN058-25	Cesar Pompeyo	12/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0094-25	H.H Alimentos	13/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0093-25	Monta Carga la 12	13/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0095-25	Bendito Asado	13/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0091-25	Atlético El Peluo	13/05/2025	pendiente	
A0092-25	Brix Cocina Fusión	13/05/2025	Favorable con requerimiento	
T0051-25 IN070-25	Vehículo EKW 688	12/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0090-25	Cali Pollo	12/05/2025	Favorable con requerimiento	
T0052-25 IN069-25	Vehículo LJZ 751	15/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0149-25	Granero y estadero La Gran Vía	22/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0150-25	Asadero y Restaurante la 21	22/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0148-25	Pallarinos pizza	21/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0147-25	Alitas House Las Flores	21/05/2025	Favorable con requerimiento	
A0146-25	Billares la 44	21/05/2025	pendiente	
A0173-25	Billares La Roca	28/05/2025	pendiente	
A0174-25	Disco-bar la 41	28/05/2025	pendiente	
A0176-25	Estadero Damián	28/05/2025	pendiente	
A0175-25	La Victoria Billar Pool Plan B	28/05/2025	pendiente	



COMPROMISOS

No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.			
2.			

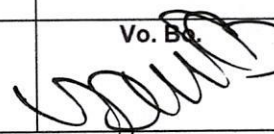
REGISTROS FOTOGRÁFICOS



VALIDADORES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	Katusca Bendeck Narváez <i>KAT Bendeck</i>		
	Cargo /cedula	Profesional Contratista 49.716.517		
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	YESMITH ATENCIO	Profesional de planta SLS	13718404	<i>[Signature]</i>
ANEXOS:	Asistencia, lista de chequeo, pantallazos de correo entre otros o N/A			

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°9

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
-------------------------------	---	---------------------	------	---------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez				
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025				
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	9. Apoyar la planeación y desarrollo de capacitaciones presenciales o virtuales que se requieran en temas relacionados con su área.				
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Secretaria Local de Salud	FECHA:	10/05/2025	09/06/2025	
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se apoyó en la planeación de capacitaciones presenciales, y según el cronograma me corresponde el 24/07/2025 para desarrollar el tema asignado. Medidas Sanitaria de Seguridad				
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión _x_	Listado de asistencia —	Registro fotográfico —	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?	
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. B. 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)	
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
OBSERVACIONES:	
NOMBRE DE QUIEN REvisa:	FECHA:

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades

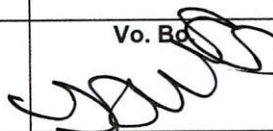


ÁREA DE LA SECTORIAL:	Seguridad Alimentaria y Nutricional / ETAS				
LUGAR:	Secretaria local de salud	FECHA	10/05/2025	HORA DE INICIO	8 00 a.m.
			9/06/2025	HORA FINAL	12: 00 p.m
TIPO DE ACTIVIDAD:	Comité	Mesa de Trabajo	Auditoría	Monitoreo/ Seguimiento	
	Reunión	Asistencia técnica	Capacitación	Otra/cual:	informe
TEMA:	Planeación de capacitaciones				
OBJETIVO:	Apoyar la planeación y desarrollo de capacitaciones presenciales o virtuales que se requieran en temas relacionados con su área.				
POBLACIÓN OBJETO:	Talento humano área Seguridad Alimentaria y Nutricional				
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
<p>La presente es para dejar constancia que la contratista Katiusca Bendeck Narváez identificada con cedula de ciudadanía N° 49.716.517 de Valledupar, en vista de desarrollar el objeto Contractual para la fecha de presentación de informe en el periodo del 10 de mayo al 09 de junio de 2025. Por parte de la coordinación del área apoyó en la planeación de capacitaciones presenciales, y según el cronograma me corresponde el 24/07/2025 para desarrollar el tema asignado. MEDIDAS SANITARIA DE SEGURIDAD</p>					

COMPROMISOS				
No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso	
1.	Capacitación al Talento humano área Seguridad Alimentaria y Nutricional	Katiusca Bendeck	24/07/2025	
2.				
REGISTROS FOTOGRÁFICOS				
VALIDAD RES DEL ACTA	Responsable del diligenciamiento:	Katiusca Bendeck Narváez		
	Cargo /cedula	Profesional Contratista 49.716.517		
	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma
	YESMITH ATENCIO	Profesional de planta SLS	13718404	
ANEXOS:	Asistencia, lista de chequeo, pantallazos de correo entre otros o N/A			

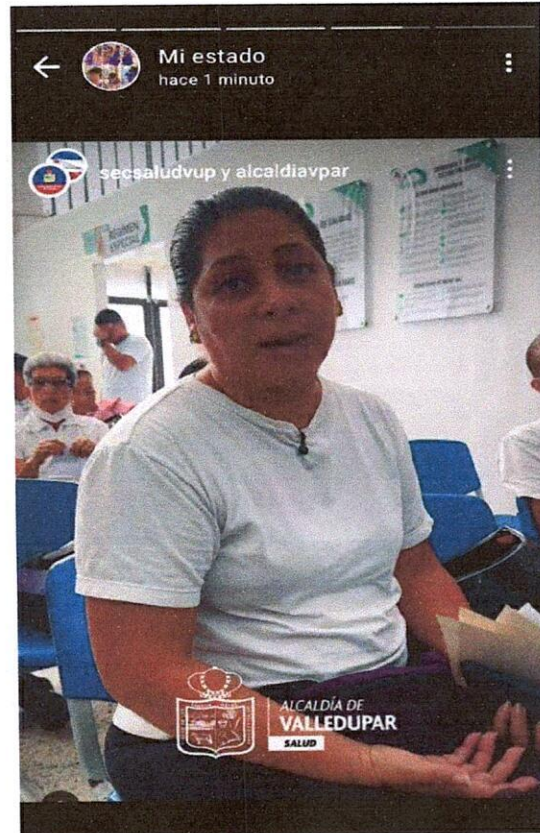
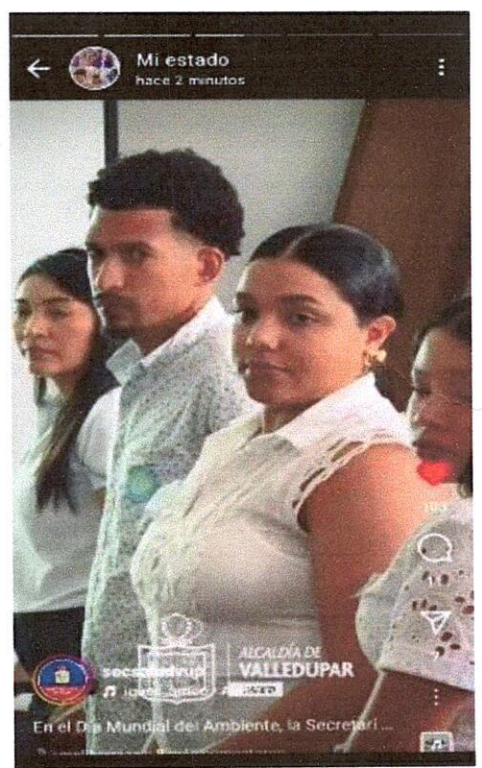
ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°10

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez				
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025				
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	10. Participar en las diferentes actividades de la Sectorial, movilizaciones, campañas, eventos, talleres que se desarrollen en la misma, Apoyar en las estrategias de promoción, acciones y difusión de la gestión por la Secretaría Local de Salud, eventos, talleres que se desarrollen en la misma.				
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Secretaria local de salud			FECHA:	10/05/2025 09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se apoya en las estrategias de promoción, acciones y difusión de la gestión por la Secretaría Local de Salud, eventos, talleres que se desarrollen.				
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión —	Listado de asistencia —	Registro fotográfico _x_	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?	
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio			Vo. Bo 	

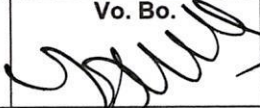
<i>ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)</i>		
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
OBSERVACIONES:		
NOMBRE DE QUIEN REVISÁ:		FECHA:

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°11

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez			
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025			
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	11. Estructurar plan de trabajo, rendir informes de actividades según las frecuencias establecidas con soportes que permitan evidenciar el cumplimiento del objeto contractual en medio magnético o físico.			
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Valledupar	FECHA:	10/05/2025	09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se realiza informe de actividades donde se evidencia el cumplimiento del objeto contractual.			
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión __x__	Listado de asistencia ___	Registro fotográfico ___	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio		Vo. Bo. 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIA. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REVISAS:		FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



SECRETARÍA LOCAL DE SALUD



Valledupar, 09 de junio de 2025

Secretaria local de salud

Componente: Seguridad alimentaria y nutricional

Dimensión: IVC

Asunto: Relación de visitas a establecimientos de interés sanitario

La presente es para dejar constancia que la contratista **KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ** identificada con cedula de ciudadanía N° 49716517 de Valledupar, realizó IVC a establecimientos de interés sanitario donde se realizaron inscripciones, medidas sanitarias de suspensión, desnaturalización y destrucción de productos, relacionados en la siguiente tabla en el periodo comprendido del 10 de mayo al 09 de junio de 2025.

No	ESTABLECIMIENTO	No. ACTA	INSCRIPCION	MS	LS	DT	DS
1	Cesar Pompeyo	A0096-25	IN058-25				
2	H.H Alimentos	A0094-25					
3	Monta Carga la 12	A0093-25					
4	Bendito Asado	A0095-25					
5	Atlético El Peluo	A0091-25					
6	Brix Cocina Fusión	A0092-25					
7	Vehículo EKW 688	T0051-25	IN070-25				
8	Cali Pollo	A0090-25					
9	Vehículo LJZ 751	T0052-25	IN069-25				
10	Granero y estadero La Gran Vía	A0149-25					
11	Asadero y Restaurante la 21	A0150-25					
12	Pallarinos pizza	A0148-25					
13	Alitas House Las Flores	A0147-25					
14	Billares la 44	A0146-25					
15	Billares La Roca	A0173-25					
16	Disco-bar la 41	A0174-25					
17	Estadero Damián	A0176-25					
18	La Victoria Billar Pool Plan B	A0175-25					
19							
20							


KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ.

CC 49716517

CONTRATISTA

ACTA DE EVIDENCIA OBLIGACIÓN(ES) CONTRACTUAL N°12

NÚMERO DE CUENTA QUE TRAMITA:	2	NÚMERO DE CONTRATO:	1192	CUENTAS PENDIENTES:	1
--------------------------------------	---	----------------------------	------	----------------------------	---

NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	Katusca Bendeck Narváez			
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS DE UN PROFESIONAL QUE BRINDE APOYO AL PROCESO DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN EL AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR CESAR AÑO 2025			
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:	12. Las demás actividades que le sean asignadas por el supervisor en cumplimiento de su objeto contractual.			
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Secretaria local de salud	FECHA:	10/05/2025	09/06/2025
BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	Se realiza inscripción a Vehículos transportadores de Alimentos y a establecimiento de interés sanitario.			
SOPORTE(S) QUE VALIDAN LA EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD:	Acta de reunión —x—	Listado de asistencia —	Registro fotográfico —	Otro <input type="checkbox"/> ¿Cuál?
NOMBRE LÍDER DEL ÁREA DEL CUAL DEPENDE EL CONTRATO:	Yesmith Atencio		Vo. Bo 	

ESTE ESPACIO NO LO DILIGENCIE. ES DE USO EXCLUSIVO DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO (llenado a mano)			
APROBACIÓN DE SOPORTES:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:			
NOMBRE DE QUIEN REvisa:		FECHA:	

Nota: este formato se debe presentar para soportar cada una de las actividades ejecutadas y va después del informe de actividades



Valledupar, 09 de junio de 2025

Secretaria local de salud

Componente: Seguridad alimentaria y nutricional

Dimensión: IVC

Asunto: Relación de visitas a establecimientos de interés sanitario

La presente es para dejar constancia que la contratista **KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ** identificada con cedula de ciudadanía N° 49716517 de Valledupar, realizó **Inscripciones** a establecimientos de interés sanitario relacionados en la siguiente tabla en el periodo comprendido del 10 de mayo al 09 de junio de 2025.

No	ESTABLECIMIENTO	No. ACTA	INSCRIPCION
1	Cesar Pompeyo	A0096-25	IN058-25
2	Vehículo EKW 688	T0051-25	IN070-25
3	Vehículo LJZ 751	T0052-25	IN069-25

KATIUSKA BENDECK NARVÁEZ.
CC 49716517
CONTRATISTA