Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

Responsable: ARLEY COPETE	**Elaborado por: DANIEL RINCON**

Proceso / Subproceso / Actividad: Secretaria de salud Publica

Lugar: SALON DE EVENTOS LUCY TEJADA

AGENDA	1.	Intervención Arley Copete – Coordinador Programa
	2.	Acciones prohibidas para el programa.
	3.	Informe Auditoría del INVIMA
	4.	Informe resultados Segundo Trimestre
	5.	Informe de gestión Administrativos
	6.	Capacitación Legislación Tiendas Naturistas
	7.	Proposiciones y asuntos varios

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la reunión del equipo del Programa de Consumo, se socializaron las directrices entregadas por la Secretaría de Salud y la Dirección Operativa, Se hizo un llamado al compromiso, recordando que todos los funcionarios públicos debemos actuar en coherencia con nuestras funciones, ya que los actos individuales pueden comprometer al equipo completo, tanto en la parte técnica como administrativa.

Se resaltó la importancia de cumplir con lo establecido en el Plan de Desarrollo y de seguir los lineamientos establecidos en la matriz de planeación de la dimensión de Salud Ambiental, que orientan las acciones específicas que se deben ejecutar desde el programa. Respecto a las visitas, se aclaró que estas deben ser asumidas únicamente por el funcionario al que le corresponde según su zona asignada.

IMPORTANTE

Cada uno deberá realizar las visitas en el área que se le ha asignado, si se sale de ese marco debe ser con previo conocimiento de la coordinación, de la líder de la dimensión o alguno de los profesionales, se prohíbe la asignación de los radicados de las visitas que se les asigna, si por X o Y motivo no se puede realizar hay que notificar e informar.

Es posible que desde la asignación se les asigne visitas que no le pertenecen, lo que deben hacer es reportar la novedad en las primeras 48 horas, en caso de no informar en este plazo, se deberá cumplir con la visita así esté fuera de la zona asignada.

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

Se enfatizó que está totalmente prohibido ofrecer servicios a nombre de la Secretaría de Salud durante las visitas. No se pueden sugerir ni promocionar cursos, capacitaciones ni ningún tipo de servicio externo, ya que esto constituye una falta ética y disciplinaria que puede derivar en investigaciones o sanciones. Nuestra labor debe estar basada en el profesionalismo y en la transparencia.

Durante la reunión se presentaron los nuevos integrantes del equipo: María Helena Higuita, quien apoyará desde el componente profesional, y Daniel Rincón, quien se une como auxiliar administrativo.

Se discutió una inquietud relacionada con los manipuladores de alimentos, quienes, a pesar de contar con el carné vigente, en muchos casos no aplican correctamente las buenas prácticas. Se aclaró que el enfoque de las visitas es la aplicación real de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en el establecimiento. Esto es lo que finalmente incide en la calificación que se otorga en el acta.

En relación con la auditoría realizada por el Invima, se compartieron varias recomendaciones. Es fundamental prepararse adecuadamente antes de realizar una visita, revisando el acta anterior, el concepto otorgado, la fecha de la visita previa y los hallazgos reportados. Para facilitar este proceso, se está construyendo una base de datos interna que permitirá un mejor seguimiento y preparación.

También se trató el tema de las estibas. Si bien normalmente se exige que sean de material sanitario, el Invima aclaró que las estibas de madera pueden aceptarse siempre y cuando no haya presencia de humedad ni factores que generen riesgo de contaminación. Además, se recordó que siempre debe preguntarse por la dotación disponible en el establecimiento antes de usar la dotación personal del funcionario, y se debe realizar lavado de manos antes de colocarla.

Cuando se visita un establecimiento que no cuenta con cámara de comercio, no se emite concepto, pero se debe diligenciar un acta simple de diligencia. Estas también cuentan dentro del cumplimiento de metas, especialmente cuando responden a PQRS.

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

DATO IMPORTANTE

Hay una directriz que se va aplicar a partir de la fecha con respecto al tema de los operativos. Cada uno va detallar las actividades que haya hecho a título personal, si en el operativo visito 5 establecimientos, estos son los que debe reportar en el informe, no el colectivo de todo el operativo.

También se planteó la idea que, debido a la intensidad de los operativos en las fiestas de la cosecha, que cada operativo pueda contar como dos visitas. Igualmente, se sugirió la entrega de refrigerios para el personal del programa, ya que en ocasiones anteriores se ha presentado que se les da refrigerio a otros programas y a los muchachos de consumo no se les tiene en cuenta el refrigerio a pesar de las jornadas tan largas. Estas propuestas quedarán en evaluación por parte de coordinación.

Actualmente, Pereira cuenta con aproximadamente 37.500 establecimientos priorizados. De estos, se ha logrado intervenir menos del 10 %, cuando la meta definida en el Plan de Desarrollo es alcanzar al menos el 18 %. Hasta la fecha, se ha cumplido apenas el 6 %, por lo que es necesario intensificar el trabajo en territorio. Es importante tener en cuenta que las visitas de seguimiento no cuentan como primeras visitas, que son las que aportan al indicador de cobertura.

María Helena estará a cargo de revisar los factores de riesgo establecidos en la matriz para generar la programación de segundas visitas cuando corresponda. Además, se revisarán zonas en las que se han asignado pocos establecimientos con el fin de redistribuir la carga de trabajo. En ese sentido, se reforzará la comuna centro, dado que presenta un gran número de establecimientos que aún no han sido visitados y se busca garantizar la cobertura equitativa en todo el municipio.

Durante esta jornada también se contó con el acompañamiento del Invima. Tuvimos la oportunidad de revisar un acta correspondiente a la venta de alimentos en vía pública. Al recibirla, la funcionaria del Invima notó que el establecimiento había obtenido un cumplimiento del 100 %, lo que de inmediato le generó dudas. Desde su experiencia y conocimiento técnico, expresó que es prácticamente imposible que un establecimiento de este tipo alcance una calificación perfecta, dadas las condiciones y los riesgos asociados a esta modalidad de expendio.

A partir de esta observación, se decidió visitar algunos de los establecimientos con puntajes más altos para hacer una verificación detallada. En uno de los casos revisados, el acta

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

inicial reportaba un cumplimiento del 96 %, pero después de la visita del Invima, el porcentaje se redujo al 82 %. Esto llevó a reflexionar sobre la necesidad de revisar cuidadosamente cómo se están emitiendo los conceptos sanitarios, así como de prestar especial atención al tiempo y al desarrollo de las visitas, un aspecto sobre el que también se hizo énfasis.

Otro punto importante abordado por el Invima fue el manejo de las actas para grandes superficies. Se reiteró que estas deben aplicarse tanto a supermercados como a minimercados. Toda tienda en la que el cliente tenga acceso directo a los productos y los lleve a la caja para su pago debe ser considerada como una gran superficie. En este sentido, se nos hizo una corrección importante: muchas de estas tiendas estaban siendo tratadas bajo criterios diferentes, cuando en realidad deben clasificarse y evaluarse con el acta correspondiente a grandes superficies.
A partir de ahora, estas deben incluir además la verificación de aspectos como el manejo de escombros y residuos.

Se resaltó una parte fundamental del acta: la evaluación de la exhibición de productos que requieren conservación en congeladores, así como aquellos que se exhiben a temperatura ambiente. Es esencial verificar que esta exhibición se haga conforme a los requisitos sanitarios establecidos, para garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos al consumidor.

Como parte del proceso de fortalecimiento, se estableció la tarea de reportar, en la próxima visita, un mínimo de 40 a 50 actas relacionadas con el seguimiento al tema de rotulado nutricional de alimentos. En consecuencia, cada funcionario deberá incluir en su informe al menos tres actas que evidencien la revisión del rotulado y etiquetado de alimentos. Estas observaciones deben integrarse dentro del acta de manera completa, abordando todos los aspectos pertinentes.

Asimismo, se solicita que en los informes individuales se haga referencia específica a estas actas, para facilitar su revisión durante el proceso de redacción y evaluación de los conceptos sanitarios (AC). Esta información será clave para garantizar la trazabilidad de las acciones ejecutadas y la calidad técnica del trabajo desarrollado.

En este trimestre se realizaron 1999 y se debían haber reportado 2058, se tuvo un cumplimiento del 98% , hasta la presente se tienen 2417 establecimientos visitados, este es el 6% del 18% que se debe reportar a finales de año

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

	CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION Y PROFESIONALES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS NECESIDADES DEL PROYECTO														
4%	Realizar el 100% de los operativos de control a establecimientos de alto y mediano riesgo epidimiológico	16	72	A demanda	A demanda	**16**	16	72			88	550%	meta obedece a un proceso de planificación estratégica, predisposición, motivación y	Este indicador inicialmente estaba proyectado para realizar en la	https://drive.goo
	REALIZAR VIGILANCIA, SEGUIMIENTO Y ACOMPANAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA														
4%	Realizar Inpeccion, Vigilancia y Control al 100% de los puntos de servido del programa de Alimentacion escolar.	10	62	50	42	**164**	17	45			62	38%	El incremento de la meta obedece a un proceso de planificación estratégica,	periodo la constante suspensión de clases, en el	https://drive.goo
4%	Realizar inspección, vigilancia y control a las plantas que presten servicio de alimentación	3	5	4	4	**16**	4	7			11	69%	El incremento de la meta obedece a un proceso de planificación estratégica, predisposición, motivación y	Se supera la meta programada en virtud que se allegaron una serie de	https://drive.goo
4%	Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% de las instituciones educativas públicas y privadas priorizadas del municipio de Pereira.	35	140	150	75	**400**	39	153			192	48%	El incremento de la meta obedece a un proceso de planificación estratégica, predisposición, motivación y compromiso del	Durante el periodo la constante suspensión de clases, en el sector público, y el requerimiento	https://drive.goo
4%	Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de servicios sociales y educativos para la primera infancia (Centros de Desarrollo Infantil, Hogares y jardines Infantiles).	20	100	100	80	**300**	20	103			123	41%	Para el primer trimestre del año 2025, se realizaron 20 inspecciones a establecimientos de servicios sociales y educativos para la	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes sujetos,	https://drive.goopl
4%	Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos de servicios sociales para adultos priorizados (ONG, Centro de Proteccion Social para el Adulto Mayor (CPSAM) y Hogares de paso).	10	15	15	10	**50**	11	15			26	52%	En el primer trimestre del año 2025 se efectuaron 10 inspecciones a establecimientos de servicios sociales como: Centro día, hogar de paso, albergue	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes sujetos,	https://drive.goopl
4%	Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos de carnes de bovinos, porcinos y derivados carnicos, aves, huevos, pescado, moluscos, lacteos y derivados, salsamentarias, queseras y distribuidoras de huevos.	10	50	50	50	**160**	12	65			77	48%	El incremento de la meta obedece a un proceso de planificación estratégica, predisposición, motivación y compromiso del equipo de trabajo,	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes sujetos, permiten	https://drive.goopl
4%	Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos priorizados como supermercados, depositos de alimentos, tiendas de barrio, tiendas naturistas, expendio de bebidas alcoholicas bares, billares, bingos.	90	630	620	620	**1960**	137	638			775	40%	El incremento de la meta obedece a un proceso de planificación estratégica, predisposición, motivación y compromiso del equipo de trabajo, para cumplir con los roles	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes sujetos, permiten conocer de	https://drive.goopl

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

4%	Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientosde priorizados de preparacion y consumo de alimentos: restaurantes, cafeterias, panaderias, comidas rapidas.	110	850	850	750	**2560**	164	767			931	36%	[illegible] meta obedece a un proceso de planificación estratégica, predisposición, motivación y compromiso del equipo de trabajo, para cumplir con	un proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de la meta de este sujeto, que permitió conocer de	https://drive.goog
3%	Visitas integrales de inspección, vigilancia y control a las centrales minoristas y mayorisrtas de alimentos en Pereira.	0	1	3	1	**5**	0	1			1	20%	Para el primer trimestre de la vigencia 2025, no estaba contemplado.	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes	https://drive.goog
3%	Realizar acciones inspección, vigilancia y control al 100% de los vehículos transportadores de alimentos y productos cárnicos que lo soliciten.	83	125	A demanda	A demanda	**83**	83	125			208	251%	Para el primer trimestre de la vigencia del año 2025, se ha realizado inspección a 83 vehículos	está sujeto a demanda de la población, en tal sentido el resultado	https://drive.goog
4%	Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control al 100% de los establecimientos penitenciarios, cuartelarios y batallón del municipio de Pereira.	1	2	4	3	**10**	1	2			3	30%	Para la vigencia del primer trimestre del año 2025 se realizó una (1) visita a centro	planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes	https://drive.goog
2%	Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control al 100% de los escenarios culturales priorizados	2	3	2	2	**9**	2	3			5	56%	Durante el primer trimestre del año 2025, se realizó (2) inspecciones sanitarias a centros culturales.	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes sujetos,	https://drive.goog
	REALIZAR ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA														
4%	Capacitar a los manipuladores de alimentos en Buenas Prácticas de manufactura de alimentos a través de la Secretaría de Salud	485	A demanda	A demanda	A demanda	**485**	485	1518			2003	413%	No se presentó cumplimiento del indicador, toda vez que este es a demanda por la ciudadanía, así mismo, la capacitación de oferta en modalidad presencial y virtual	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes sujetos, permiten conocer de	https://drive.googl
4%	Jornadas de capacitación a personal que labora en los establecimientos cárnicos sobre la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	0	1	2	1	**4**	0	1			1	25%	Para el primer trimestre de la vigencia 2025 no estaba programado realizar capacitación	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes	https://drive.googl
4%	Jornada de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos a vendedores de alimentos en via publica.	0	2	2	2	**6**	0	2			2	33%	Para el primer trimestre de la vigencia 2025 no estaba contemplo realizar capacitaciones a vendedores de	El proceso de planificación y seguimiento al cumplimiento de metas de los diferentes	https://drive.googl
60%															
			2.058			5.644		1.999			2.417				
	Meta para la vigencia 2025					6.854									

Se presentó el proceso que están llevando a cabo Carlos Martínez y Daniel Rincón, el cual consiste en el seguimiento y control de los sellos entregados al personal que realiza actividades de campo. Este sistema permite verificar qué funcionario tiene asignado cada sello, cuáles le han sido entregados, cuáles debe tener en su poder, y si existen sellos registrados que no estén a su nombre.

Este procedimiento nos permitirá tener un control más riguroso sobre la asignación y uso de los sellos oficiales. Además, facilitará el proceso de cierre de contratos, ya que al finalizar la vinculación de cada contratista se podrá identificar con claridad qué sellos deben ser devueltos.

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

A continuación, se le da paso a la presentación del funcionario José Ferney Giraldo.



Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO



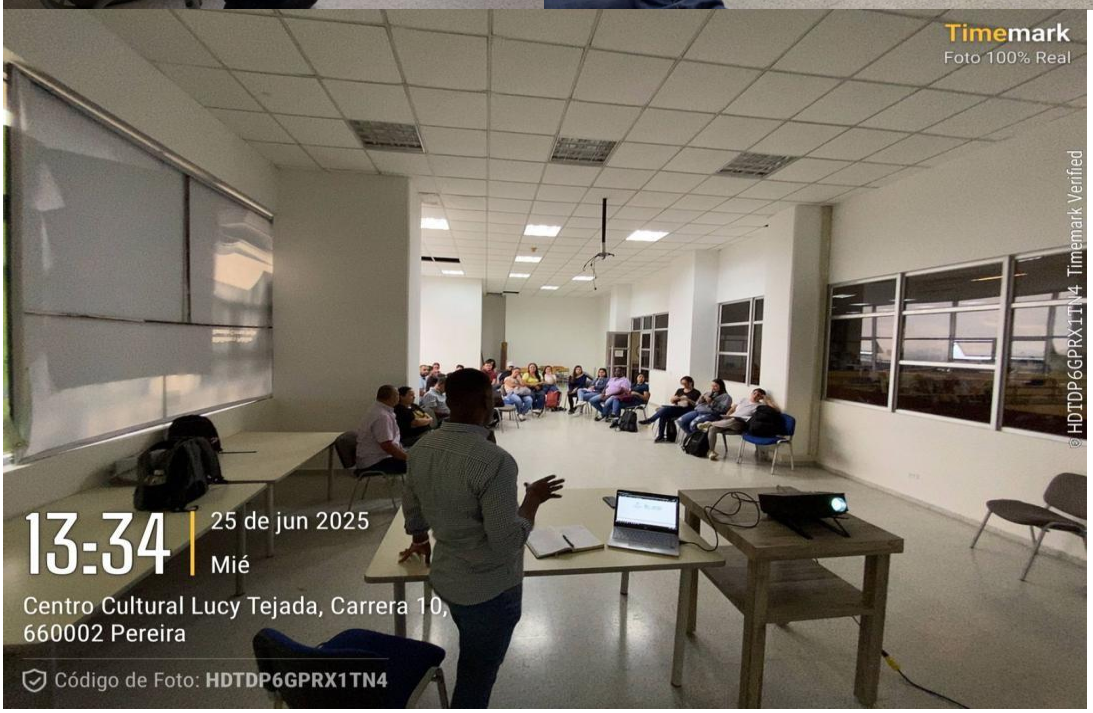
Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

REGISTRO FOTOGRAFICO







Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO





Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

Alcaldía de PEREIRA

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Reunión de Equipo — Fecha: 25-06-2025 — Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Carlos Martes	SSP y SS	Contratista	3155905474	—	
2	BRLEY EDD CTE M.	SSP y SS	Coordinador	3116314577		
3	Anle Daniela Vargas M	SSP y SS	Contratista	3102495445	anldaniela@gmail.com	Daniela Vargas
4	Dan. el Rivera Cuevedes	SSP y SS	Contratista	3002057480		
5	JOSE FERNEY GALVIS	SSP y SS	CONTRATISTA	3117604149		
6	Sara Melisa Bernal Osorio	SSP y SS	Contratista	3045261594		
7	Diana Jimena Arias	SSP y SS	Tecnico	3136685785		
8	Albe Libia Vante Alvarez	SSP y SS	Tecnico de planta	3054589576		
9	Juan Manuel Sanchez D.	CSP y SS	Contratista	3164520164	—	
10	Andres Gnaldo M	SSP y SS	Contratista	3358570314	—	
11	Alexandra Pinzón Trejos	SSP y SS	Contratista	3216214230	—	
12	Angie Vivara Bueno Trejos	SSP y SS	Contratista	3004729939	—	
13	Mateo Rosero Realpe	SSP y SS	Contratista	3007577616	—	
14	Juan Camlo Díaz	SSP y SS	Contratista	3103479142	—	
15	Alejandro Aparta Gallo	SSP y SS	Contratista	3105215365		

Alcaldía de PEREIRA

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Reunión de Equipo — Fecha: 25-06-2025 — Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Juanito Rodríguez Morales	SSP y SS	Contratista	3140092867	juanito2407@ulp.edu.co	
2	Sara Quendo Peixe	SSP y SS	Contratista	3223129833		
3	Laura Valentina Cardona G.	SSP y SS	Contratista	3103976168		
4	Laura Daniela Valencia G.	SSP y SS	Contratista	3104912120		
5	Anastasia Valencia B	SSP y SS	Contratista	3206762854		
6	Karina Utria	SSP y SS	Contratista	3234555402		
7	W Alexander Jiménez	SSP y SS	Contratista	3213238608		
8	Mª Elena Higuita	SSP y SS	Contratista	3127820357		
9	María Yaneth Morales	SSP y SS	Contratista	3206767029		
10	Valeria Ruiz M.	SSP y SS	Contratista	3136348645		
11	Leidy Joana Meneses	SSP y SS	Contratista	3184177439		
12	Ana María Giraldo	SSP y SS	Contratista	3132		
13						
14						
15						

Fecha: 25 DE JUNIO	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 4:00PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO

INFORMACIÓN INSPECCIÓN SANITARIA BASADA EN RIESGO-ETS SALUD INVIMA

https://drive.google.com/file/d/1XtpAFQlNGXNQcySbN4UGFZGM1NvIhWO6/view?usp=driv e_link