Fecha: 15/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 09:00 am**	**Hora Fin: 10:00 pm**
Tema: OPERATIVO GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS			
Responsable: LAURA VALENTINA CARDONA		**Elaborado por: CARLOSMARTINEZ**	
Proceso / Subproceso / Actividad: Promoción del Desarrollo Social/ Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo)			
Lugar: PLAZA CIVICA CIUDAD VICTORIA			

AGENDA	1.	Aspectos a inspeccionar
	2.	Registro fotográfico
	3.	Acta de reunión
	4.	
	5.	
	6.	

El día 15 de AGOSTO de 2025, el equipo de técnicos contratistas del programa factores de riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas se hacen presentes en la Plaza cívica Ciudad Victoria, con el objetivo de realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente:

Decreto1686 de 2012, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005, y constitución y legalidad de la actividad comercial efectuada en el lugar en cumplimiento a los requisitos establecidos en el artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

ASPECTOS A INSPECCIONAR:

- Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos, paredes, techos, iluminación y ventilación e instalaciones sanitarias).
- Las condiciones de equipos, utensilios y superficies en contacto con el alimento.
- El personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, uniformes claros, calzado cerrado, claro e impermeable).
- Adopción de Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal manipulador: No comer, beber o masticar, fumar o escupir).
- Implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos.
- Evaluación de los requisitos higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento).
- El Plan de saneamiento básico del lugar (suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos, residuos sólidos, control integral de plagas y, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios) con sus soportes documentales correspondientes.

Fecha: 15/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 09:00 am**	**Hora Fin: 10:00 pm**

Tema: OPERATIVO GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS

Los funcionarios del programa de factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas, se hacen presentes en la PLAZA CIVICA CIUDAD VICTORIA, al evento denominado GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS, con el fin de verificar condiciones higiénico-sanitarias.

Durante el evento denominado “Gran Concierto”, realizado el 15 de agosto, se llevaron a cabo inspecciones en los puntos de venta de alimentos, con la participación de cada contratista responsable. A lo largo de la jornada, se observó que en varios puestos de expendio de bebidas (como gaseosas y bebidas alcohólicas), no se suministraron tarimas para el almacenamiento adecuado de productos terminados, incumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en relación con la protección de alimentos frente a la contaminación.

El equipo de Agua y Saneamiento acompañó las inspecciones, verificando la vigencia de los certificados médicos de los manipuladores de alimentos, así como la existencia del plan de capacitación en manipulación de alimentos, conforme a los requisitos sanitarios establecidos.

En el tercer turno, se evidenció una irregularidad en un puesto de venta de carne a la llanera, donde no se contaba con cadena de frío para el almacenamiento de carnes. Además, se identificó el uso de agua lluvia para la limpieza del área de preparación y el lavado de manos, situación que fue reportada de inmediato al Puesto de Mando Unificado (PMU) para su conocimiento y seguimiento. No obstante, se mantuvieron las supervisiones periódicas en el lugar para verificar el cumplimiento de las medidas correctivas. Tras los llamados de atención, los responsables acataron las observaciones y procedieron a corregir las deficiencias encontradas.

Entre las 8:30 a.m. y las 10:00 p.m. se realizaron dos rondas adicionales de inspección, sin que se detectaran nuevas irregularidades.

Se realiza acta de diligencia APT153-25

Al establecimiento denominado FOGATA LLANERA KENDA, se evidencia mal procedimiento con carne en zona expuesta por ende se les realizo la observación, deben garantizar la cadena de frio de la carne, la inocuidad y el buen manejo de las BPM. Por otro lado, no cuentan con agua potable que abastezca la jornada laboral.

Fecha: 15/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 09:00 am**	**Hora Fin: 10:00 pm**

Tema: OPERATIVO GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS

Se hizo observación, se recomienda traer la carne ya porcionada aliñada para poder darles el aval y inicien su labor, se recomienda tener la cantidad de agua suficiente que les garantice el suministro durante toda la jornada laboral.

En total se atendieron 8 puestos.

REGISTRO FOTOGRAFICOS









Fecha: 15/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 09:00 am	Hora Fin: 10:00 pm

Tema: OPERATIVO GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS

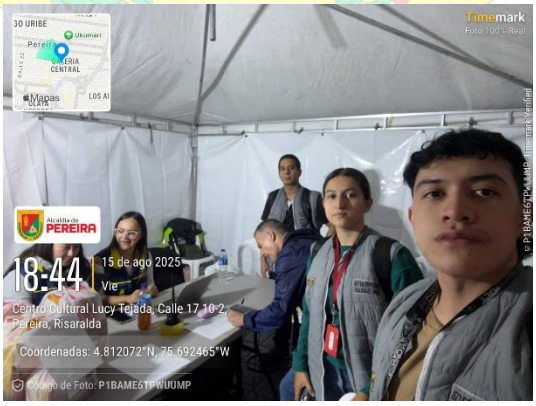








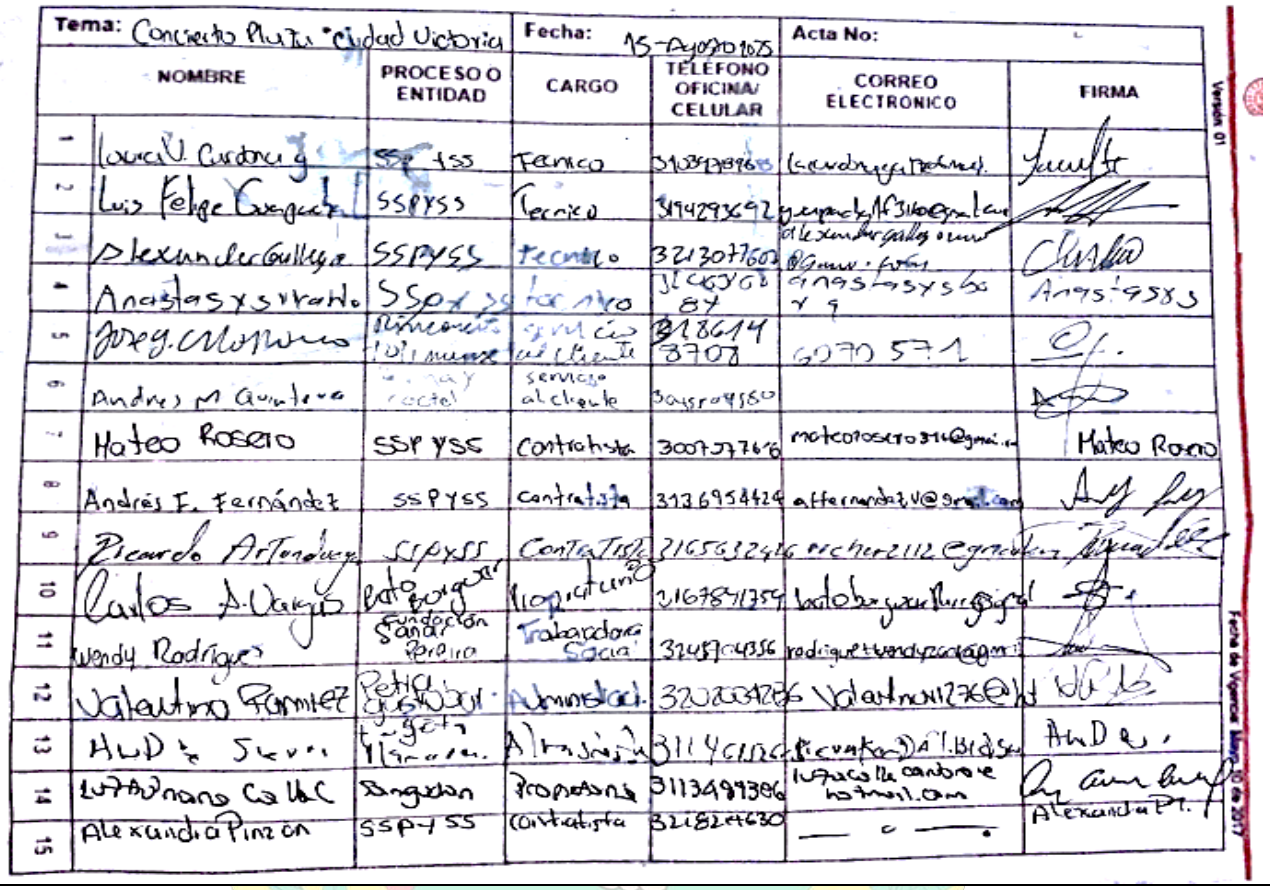




Fecha: 15/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 09:00 am	Hora Fin: 10:00 pm

Tema: OPERATIVO GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS

ACTA DE REUNIÓN



Tema: Concierto Plaza "Ciudad Victoria" Fecha: 15-Agosto-2025 Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	Laura V. Cardona G.	SSPYSS	Tecnico	3108729865	Lcardonag@pereira.gov.co	
2	Luis Felipe Vanegas	SSPYSS	Tecnico	3194293692		
3	Alexander Guillen	SSPYSS	Tecnico	3213077603		
4	Anastasy Strand	SSPYSS	Tecnico	3146984		
5	Jorge Moreno			3186147707	6070571	
6	Andres M Cuartas		servicio al cliente	3045794580		
7	Mateo Rosero	SSPYSS	Contratista	3007377676		Mateo Rosero
8	Andrés F. Fernández	SSPYSS	contratista	3136954424		
9	Ricardo Arboleda	SSPYSS	Contratista	3165632446		
10	Carlos A. Vargas			3167841759		
11	Wendy Rodriguez	Fundación Sanar Pereira	Trabajadora Social	3245704356		
12	Valentina Ramirez		Administrativa	3202034726		
13	[illegible]		Asistente	3114		
14	[illegible]	Bomberos	Profesional	3113499396		
15	Alexandra Pinzon	SSPYSS	Contratista	3218244630		Alexandra Pt.

Fecha: 15/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 09:00 am	Hora Fin: 10:00 pm

Tema: OPERATIVO GRAN CONCIERTO DE LA COSECHA Y APERTURA DE LAS FIESTAS

invima Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

Acta N° APT153 - 25

Versión: 1 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

En Pereira a los 15 días del mes de Agosto de 2025 se hicieron presentes los funcionarios Mateo, Andres F. Ricardo Mejia y Alexandra Pde SSPyS en el establecimiento denominado: Fogata Llanera Kenda ubicado en la plaza Ciudad Victoria NIT 94151164 Teléfono: 3114615218 fax o correo electrónico / / con el fin de Realizar Inspección Verificación apertura a evento La visita fue atendida por Andres Felipe Sierra identificado con C.C 94151164 en calidad de propietario a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE AL VISITA

Realizar Inspección de verificación apertura a evento

ANTECEDENTES SI ☑ NO ☒

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Se hicieron presentes los funcionarios, los cuales evidenciaron un mal procesamiento de la carne en zona expuesta por ende, se les realizó la observación, deben de garantizar la cadena de frio de la carne, la inocuidad y el buen manejo de las BPM. Por otro lado no cuentan con agua potable que abasteza la jornada laboral

OBSERVACIONES

Se les hizo la observación, se recomendó tratar la carne ya procesada alineada y porcionada para poder darles el aval y que inicien sus labores y se recomendó tener la cantidad de agua que les garantice suministrarse durante toda la jornada laboral

Resolucion 604 de 1993 Art 20, Art 19

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 15 del mes de Agosto de 2025 de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

Firma Alexandra Pimon T.
Nombre Alexandra Pimon Trejos
Documento de identidad 1093984085
Cargo Contratista

Firma Mateo Roseto
Nombre Mateo Roseto
Documento de identidad 1004 699 870
Cargo Contratista

Responsable del establecimiento:

Firma
Nombre Andres Sierra
Documento de identidad AP 151 164.
Cargo Administrador

Firma
Nombre
Documento de identidad
Cargo