Fecha: 15/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 09:00 am**	**Hora Fin: 10:00 pm**
Tema: OPERATIVO BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR			
Responsable: SARA MELISA BERNAL		**Elaborado por: CARLOSMARTINEZ**	
Proceso / Subproceso / Actividad: Promoción del Desarrollo Social/ Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo)			
Lugar: COMUNA UNIVERSIDAD – LA CIRCUNVALAR			

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 el BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR, 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 BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR

Los funcionarios del programa de factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas, se hacen presentes en el CC. PARQUE ARBOLEDA, en el evento denominado BULEVAR DE CIRCUNVALAR con el fin de verificar condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos.

En total se atendieron 21 puestos

- **CHORISANTO**
  Se recomienda pilas refrigerantes en el almacenamiento de la materia prima
  Se recomienda tener reconocimiento médico para los manipuladores de alimentos
  Se recomienda cumplir las prácticas de BPM según resolución 2674 de 2013. Acta SMB047-25

- **PIKOLOCO**
  Se recomiendo utilizar dotación de color claro y tener certificado médico vigente. Acta SMB046-25

- **ENTRE HERMANOS CATERING**
  Se ha recomendado estación de color clara tapabocas delantal y guantes y se recomienda utilizar utensilios tabla de material sanitario. SMB048-25

- **MARACUMANGO SILVIS**
  Se recomienda tener reconocimiento médico para manipulación de alimentos, se recomienda tener dotación de color clara, cofia y guantes. Acta SMB049-25

- **CUATRO ARRIEROS**
  Se recomienda no dejar equipos y bidones con agua en contacto directo con el suelo de igual manera se recomienda uso de tapabocas al momento del servicio también se recomienda lavado de manos constante. Acta ADV959-25

- **MOMOTEA VICTORIA**
  Se recomienda lavado de manos constante y con cada cambio de actividad. Acta ADV060-25

- **AREPA GOURMET - FOOD TRUCKS**
  Se recomienda revisar el recubrimiento de piso para dejarlo sin aberturas, de igual manera se recomienda conseguir más pilas de gel para garantizar la cadena de frío, de las arepas, también se recomienda el lavado constante de manos y uso de tapabocas al momento de preparar y servir. Acta ADV061-25

- **BETO BURGER PARRILLA**
  Se recomienda el uso de tapabocas y guantes de color claro, así como lavado constante de manos y con cada cambio de actividad. Acta ADV062-25

- **MOLOKO CAFÉ BAR**
  Se recomienda un lavado constante de manos del personal. Acta ADV063-25

Fecha: 15/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 09:00 am	Hora Fin: 10:00 pm
Tema: OPERATIVO BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR			

- **GRANICHOLADO JUDA**
  Se recomienda rotular preparaciones usar tapabocas al momento de preparación y entregar alimento de igual manera el lavado constante de manos. Acta ADV064-25

- **BURBUJAS SODAS MICHELADAS CON FRUTAS**
  Se recomienda lavado constante de manos. Acta ADV065-25

- **FRUVITA**
  Se recomienda cubrir los toppings para evitar contaminación de frutas y demás, adicionalmente se recomienda lavado de manos constante. Acta ADV066-25

- **GRANIZADOS Y MADUROS 360**
  Se recomienda el uso de guantes de color claro al igual que la dotación de igual manera se recomienda al lado constante de manos. Acta ADV067-25

- **EL PALACIO DEL CHÓCOLO**
  Se recomienda contratación del personal con capacitación en manipulación de alimentos lavado constante de manos en caso de heridos uso obligatorio de guantes y estos en color claro. Acta ADV068-25

- **SEBAS ESCUDERO CATERING**
  Se recomienda uso de tapabocas, además de no almacenamiento de productos en contacto con el piso, no uso de accesorios, uso de gorra, almacenamiento de salsas en nevera después de abiertos. Acta ADV069-25

- **PIZZAS MAR**
  Se recomienda uso de gorro o cofia no accesorios y lavado constante de manos. Acta ADV070-25

- **AREPAS BOYACENSES QUESUDAS**
  Se recomienda tener presente y vigente certificado médico se recomienda los recipientes con tapa para el almacenamiento de residuos. Acta JCD148-25

- **TACOS Y JERRY**
  Se recomienda no tener productos en contacto directo con el suelo, se recomienda la dotación copias guantes tapabocas. Acta JCD145-25

- **PERROS DEL EJE**
  Se recomienda no tener productos alimenticios en contacto directo con el suelo y el uso de dotación de color claro. Acta JCD146-25

- **LA SANTA ESTACIÓN GRILL**
  Se recomienda tener dotación de color claro. Acta JCD147-25

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

Tema: OPERATIVO BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR

- **JOHAN OSORIO CANO**
  Se recomienda que los productos no estén en contacto directo con el suelo, no usar utensilios de madera o con terminaciones, se recomienda garantizar cadena de frío. Acta JCD149-25

REGISTRO FOTOGRAFICOS









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

Tema: OPERATIVO BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR







ACTA DE REUNIÓN

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNION

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Operativo Bulevar de la Circunvalar | Fecha: 15 Agosto 2025 | Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Sra Nidia Bernal O.	SSP y SS	Cotratista	3045264574	smbernal76@gmail.com	
2	Juan Camilo Diaz	SSP y SS	Contratista	3103479196	camilodiaz6030@gmail.com	
3	Diana Alzate	SSP y SS	TECNICO ETS	3136628986	dianaa35@hotmail	
4	Jorge Enrique Ospina	SSP y SS	Tecnico	3117804114	jorgeenriquesomablaga	
5	Anlle Daniela Vargas R	SSP y SS	Contratista	3102495445	anlledaniela@gmail.com	Daniela Vargas
6	Claudia Janeth Cardona	SSP y SS	CONTRATISTA	3125038610	— o —	
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Fecha: 15/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 09:00 am	Hora Fin: 10:00 pm
Tema: OPERATIVO BULEVAR DE LA CIRCUNVALAR			