| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha: 28/11/2025** | **Acta No:** | **Hora Inicio: 10:00 am** | **Hora Fin: 06:00 pm** |
| **Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES** | | | |
| **Responsable: SARA MELISSA BERNAL** | | **Elaborado por: CARLOS MARTÍNEZ** | |
| **Proceso / Subproceso / Actividad:** Promoción del Desarrollo Social/ Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo) | | | |
| **Lugar: PLAZOLETA DE LA VILLA OLÍMPICA** | | | |

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

El día 28 de NOVIEMBRE de 2025, el equipo de técnicos contratistas del programa factores de riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas se hacen presentes en la PLAZOLETA DE LA VILLA OLÍMPICA, con el objetivo de realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente:

Decreto 1686 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: 28/11/2025** | **Acta No:** | **Hora Inicio: 10:00 am** | **Hora Fin: 06:00 pm** |
|---|---|---|---|

**Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES**

En el marco de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario establecidas por la Resolución 2674 de 2013, la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira llevó a cabo el operativo “Cocinas Rodantes La Villa”. El objetivo principal fue verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico–sanitarias en los establecimientos temporales dedicados a la preparación y expendio de alimentos durante el evento gastronómico desarrollado en la ciudad.

Se verifica productos con rotulado según resolución 5109 de 2005.

Se realizó seguimiento y verificación a un total de 60 establecimientos participantes, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 2 y 4 de la mencionada resolución, los cuales establecen que todos los actores de la cadena alimentaria deben aplicar medidas que aseguren la producción de alimentos aptos para el consumo humano.

Criterios evaluados durante el operativo:

Durante la jornada, se verificó el cumplimiento de aspectos básicos de higiene y bioseguridad, en concordancia con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) exigidas por la normativa vigente:

- Uso correcto y permanente de tapabocas por parte de los manipuladores de alimentos.
- Uso de gorro o malla protectora para cubrir completamente el cabello.
- Uso de guantes durante las labores de preparación y expendio de alimentos listos para el consumo.

Hallazgos:

Se evidenció un alto nivel de cumplimiento de los requisitos higiénico–sanitarios en la mayoría de los stands inspeccionados.

Sin embargo, en algunos establecimientos se observó que los manipuladores de alimentos no mantenían el tapabocas de forma constante, retirándolo ocasionalmente y colocándoselo nuevamente únicamente cuando eran advertidos por el equipo de inspección, lo cual constituye un incumplimiento a las BPM y representa un riesgo de contaminación.

No se identificaron otras anomalías ni situaciones de riesgo sanitario adicionales durante el desarrollo del operativo.

| Fecha: 28/11/2025 | Acta No: | Hora Inicio: 10:00 am | Hora Fin: 06:00 pm |
|---|---|---|---|

**Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES**

Este tipo de actividades permiten reforzar la aplicación de la normatividad sanitaria y sensibilizar a los responsables de los establecimientos sobre la importancia de cumplir con las condiciones mínimas de higiene, con el propósito de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y proteger la salud de los consumidores.

| PUESTO | ACTA DILIGENCIA |
|---|---|
| JUDA | SMB081-25 |
| GRANIZADOS EMI | AKU276-25 |
| BUDABAR NAMASTRE | AKU277-25 |
| CAFÉ DON GABO SAS | AKU278-25 |
| COCO DRINKS | AKU279-25 |
| ARMA TU FIESTA | AKU280-25 |
| SMASH BURGUERS | AKU281-25 |
| OBLEAS TROPICALES | AKU282-25 |
| CAFINO COCINA POPULAR | AKU283-25 |
| LA TAMBORA | APT264-25 |
| CUATRO ARRIEROS | LJM355-25 |
| AREPA GOURMET | LJM356-25 |
| PANTOJAR | LJM357-25 |
| ZONA CANINA | LJM358-25 |
| YAMI | LJM359-25 |
| BETO BURGUER PARRILLA | LJM360-25 |
| PERRO BANDIDO | LJM361-25 |
| CARNE LLANERA | LJM362-25 |
| LEMON ICE BAR | MLR274-25 |
| COHODO DE QUE CAMPESTRE | MLR275-25 |
| LECHONAS Y BANQUETES | MLR276-25 |
| PANZETA KATEREN | MLR277-25 |
| FRUTOPICA | MLR279-25 |
| FOGATAS LLANERAS KENDALL | MLR280-25 |

| **Fecha: 28/11/2025** | **Acta No:** | **Hora Inicio: 10:00 am** | **Hora Fin: 06:00 pm** |
|---|---|---|---|

**Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES**

## REGISTRO FOTOGRÁFICOS



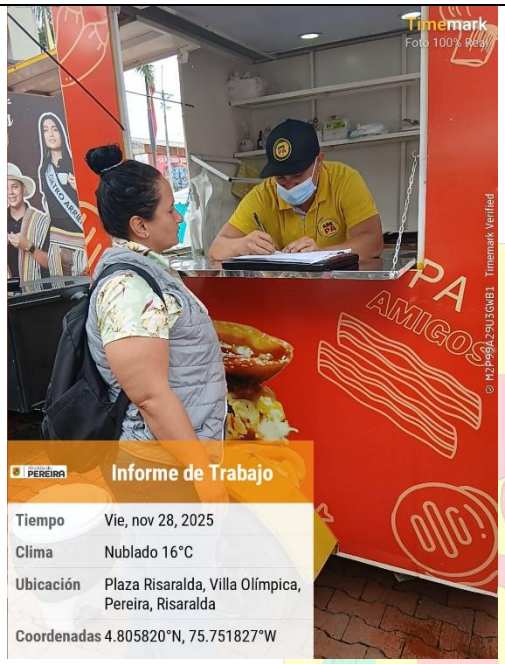






| Fecha: 28/11/2025 | Acta No: | Hora Inicio: 10:00 am | Hora Fin: 06:00 pm |
|---|---|---|---|

**Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES**









| Fecha: 28/11/2025 | Acta No: | Hora Inicio: 10:00 am | Hora Fin: 06:00 pm |
|---|---|---|---|

**Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES**

## ACTA DE REUNIÓN

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNION

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Operativo cocinas Rodantes | Fecha: 28 noviembre 2025 | Acta No:

| | NOMBRE | PROCESO O ENTIDAD | CARGO | TELÉFONO OFICINA/ CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ana Karina Ulima | SSP Y SS. | Contratista | 3234508162 | — | |
| 2 | Luisa Joana Manosalva | SSP Y SS | contratista | 3198427434 | — | |
| 3 | Sara Melisa Bernal Osorio | SSP y SS | Contratista | 3045264594 | smbernal269@gmail.com | |
| 4 | [illegible] | SSP y SS | Contratista | 3132454977 | [illegible] | |
| 5 | Juan Manuel Gallego | SSP y SS | Contratista | 3164720164 | — | |
| 6 | Alexandra Pinzón T. | SSP y SS | Contratista | 3218214530 | — | |
| 7 | Lucia Rincon | SSP y SS | contratista | 3153942260 | — | |
| 8 | Paula Cardona | SSP y SS | Contratista | 3103979868 | — | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |

| Fecha: 28/11/2025 | Acta No: | Hora Inicio: 10:00 am | Hora Fin: 06:00 pm |
|---|---|---|---|

**Tema: OPERATIVO COCINAS RODANTES**

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Asistencia establecimientos Fecha: 28 Noviem. 2025 Acta No:

| | NOMBRE | PROCESO O ENTIDAD | CARGO | TELÉFONO OFICINA/ CELULAR | CORREO ELECTRÓNICO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Sharith Bayalos | Quesos y delicias el moro | manipulador | 3205181675 | — | |
| 2 | Enrique Rondon | La Querendona | Auxiliar de cocina | 3203836548 | — | |
| 3 | Nelly Nieto | Asados de don Segundo | parrilla | 3143042446 | — | |
| 4 | Claudia Osorio | propietaria | Monotea | 3183770000 | — | |
| 5 | Cristian hincapie | Los muchachos | Administrador | 3156284446 | — | |
| 6 | Dahianna Agudelo | Chocoasmax | Vendedora | 3174807471 | — | |
| 7 | Felipe Serna | Tacos jerry | Propietario | 3158252609 | — | |
| 8 | Yessica gonzales | La choza el cerdito | Propietaria | 3007336057 | — | |
| 9 | | | | | — | |
| 10 | | | | | — | |
| 11 | | | | | — | |
| 12 | | | | | — | |
| 13 | | | | | — | |
| 14 | | | | | — | |