Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Fecha: Diciembre 18 de 2025	**Acta No:**	**Hora Inicio**: 2:00 pm	**Hora Fin:** 5:00 pm
Tema: Operativo en evento “Bulevar de la Circunvalar” – Turno N° 2.			
Responsable: Wilmar Alexander Jiménez.		**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: Ventas de alimentos y bebidas en la vía publica, Avenida Circunvalar.			

AGENDA	1.	Desarrollo de la actividad.
	2.	Aspectos a inspeccionar.
	3.	Resultados.
	4.	Registro fotográfico.
	5.	Compromisos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:
El día 18 de diciembre de 2025 siendo las 2:00 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a las ventas de alimentos y bebidas en la vía pública, ubicadas en la avenida Circunvalar de la comuna Universidad del municipio de Pereira, como participación del evento “Bulevar de la Circunvalar”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 604 de 1993, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

ASPECTOS A INSPECCIONAR:
Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del acta “Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública” se ejecuta mediante inspección visual de:

- La localización y alrededores donde se ubica las ventas de alimentos y bebidas en la vía pública.
- Estructura física y condiciones de mantenimiento del vehículo o estructura física del establecimiento.
- 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 blancos, 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 de preparación, servido, conservación, almacenamiento y venta de productos.
- Higiene ambiental y sanitaria (suministro, utilización y manejo del agua potable; residuos líquidos, residuos sólidos, control de plagas y limpieza y desinfección).

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Fecha: Diciembre 18 de 2025	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 2:00 pm	**Hora Fin:** 5:00 pm
Tema: Operativo en evento “Bulevar de la Circunvalar” – Turno N° 2.			

RESULTADOS:
Dentro de las actividades realizadas, se efectúan ocho (8) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en la comuna Universidad, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

REGISTRO FOTOGRAFICO:











SIN COMPROMISOS

Alcaldía de PEREIRA

Versión:01

Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Operativo Bulevar de la Cumbre T: 2		Fecha: 12/12/2025			Acta No:	
	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Ana Karina Ulloa	SSP y SS	Contratista	3136550[illegible]	—	Karina U.
2	Juanita Rodríguez M	SSP y SS	Contratista	3[illegible]	—	Juanita R.
3	Alexandra Jiménez	SSP y SS	Contratista	[illegible]	—	[illegible]
4	Wilfredo Hernandez	SSP y SS	Contratista	3215237[illegible]	—	[illegible]
5	Laura V Cardona	SSP SS	Contrat. SIG	3103447[illegible]	—	[illegible]
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Powered by CamS