Fecha: 05/02/2026	**Acta No:**	**Hora Inicio: 9:00 am**	**Hora Fin: 12:00 pm**
Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS			
Responsable: ARLEY COPETE		**Elaborado por: CARLOS MARTÍNEZ**	
Proceso / Subproceso / Actividad: Secretaría de Salud Pública			
Lugar: SALA VIP – CENTRO CULTURAL LUCY TEJADA			
AGENDA	1.	Desarrollo de la reunión	
	2.	Registro fotográfico	
	3.	Acta de reunión	
	4.		
	5.		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

OBJETIVO. Socializar el manual de IVC y diferentes referentes normativos a aplicar en los procesos de IVC, a los diferentes sujetos de interés en salud pública.
Orden del día

1. Saludo
2. Socialización del manual de procedimiento ETC- Pereira.
3. Socialización del manual de IVC
4. Socialización resolución 2674, 604, 1686 y 1500.
5. Inducción y reinducción salud y Seguridad en el trabajo
6. Proposiciones y asuntos varios

Hoy desarrollamos nuestra segunda jornada de transferencia de capacidades al equipo. El objetivo principal de esta reunión es socializar el Manual de IVC, un documento que contiene elementos de trascendental importancia para las labores que ustedes realizan en campo. El año pasado tuvimos la oportunidad de revisarlo de manera general; sin embargo, en esta ocasión profundizaremos en su contenido y haremos énfasis en algunas normativas clave, especialmente en las Resoluciones 2674, 604, 1680 y 1500. Nos concentraremos en los aspectos más coyunturales y en aquellos puntos donde se han presentado diferencias de criterio o interpretación, con el fin de unificar lineamientos. La idea es que, a partir de hoy, todos apliquemos la normativa bajo una misma directriz cuando realicemos visitas a los diferentes establecimientos.
En este proceso de socialización nos acompañará María Elena, y yo intervendré en algunos aspectos específicos para que podamos avanzar, resolver inquietudes y llegar a acuerdos claros sobre los procedimientos. Asimismo, contaremos con el apoyo del compañero Hugo, quien abordará los temas relacionados con Seguridad y Salud en el Trabajo, especialmente los cambios previstos para esta vigencia y todo lo concerniente a accidentes laborales, tiempos de reporte y procesos establecidos.

Al finalizar, tendremos un espacio de “asuntos varios”, que considero de suma importancia. Aunque en reuniones anteriores no siempre lo hemos aprovechado, este es el momento para que ustedes expresen inquietudes, propuestas o situaciones que consideren necesarias. La participación activa de todos nos permitirá construir acuerdos y mejorar continuamente nuestros procesos.

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

Ahora bien, frente a la meta de visitas, ayer Wilmar preguntaba cuántas debemos realizar en este periodo. Con base en la matriz de indicadores que les presenté, para el componente de preparación y expendio tenemos programadas 860 visitas en total. **Para el primer trimestre, cuyo corte es aproximadamente el 14 de marzo,** el promedio indica que debemos realizar cerca de **60 visitas** por persona al año. Si analizamos el tiempo disponible —teniendo en cuenta que hoy es 5 de febrero— contamos con 23 días de este mes y alrededor de 14 días calendario del próximo mes antes del corte. El tiempo es reducido.

Más que imponer una cifra exacta para una fecha específica, lo importante es que al 14 de marzo contemos con el número de visitas requerido para cumplir el indicador del trimestre. En promedio, esto implica realizar cerca de **30 visitas en el tiempo restante**. Les propongo que hagamos el ejercicio responsablemente, revisemos cómo avanzamos hacia la meta y, si se presentan particularidades individuales, las revisaremos en su momento con los profesionales de apoyo. No obstante, **es fundamental que al 14 de marzo tengamos consolidados los insumos necesarios para presentar el primer informe.**

Técnicamente, la meta podría establecerse en 43 visitas; sin embargo, considerando que ya existe un avance previo y que se han realizado algunas visitas, se ajustó a una cifra un poco menor para que sea alcanzable. Aun así, es importante mantener el compromiso, ya que la distribución del personal y la planeación operativa se hacen con base en esas metas.

Respecto a la meta variable, es importante que la tengan en cuenta al momento de presentar sus informes. **Esta aplica para la atención de PQRS, visitas rurales y operativos**. Se estableció como un mecanismo para reconocer actividades que aportan al programa, pero que no siempre se reflejan directamente en los reportes trimestrales. El criterio es el siguiente: por la atención de tres PQRS se descuenta una visita; por cada cuatro visitas rurales, se descuentan dos; y por cada seis operativos, se descuentan dos visitas. Si el número es menor, se aplica de manera proporcional. Este ajuste es interno; no se consigna en el informe, pero sí deben informarlo a la persona encargada de verificar el reporte, para realizar el respectivo cálculo. En promedio, este mecanismo puede representar entre dos y cuatro visitas menos sobre la meta inicial.

En cuanto a las zonas, quedaron asignadas según el sorteo realizado ayer. A partir de las solicitudes que están ingresando, comenzaré a asignarles visitas de acuerdo con la zona correspondiente. Mientras se normaliza el sistema, algunos radicados se los estaré enviando vía WhatsApp; posteriormente, se remitirán por el medio oficial para el cierre formal de cada visita. También les compartiré el archivo de trabajo que utilizo como herramienta de organización, donde están relacionadas las comunas y corregimientos, así como el mapa de referencia para facilitar la ubicación y planeación de recorridos. Es importante que cada uno realice su georreferenciación y acuerde con el profesional a cargo la estrategia de intervención, de manera organizada y planificada.

Finalmente, retomando el Manual de Procedimientos del programa, construido el año pasado con el acompañamiento de Planeación, este documento establece el flujo de procesos de las diferentes actividades que desarrollamos. Nos permitirá conocer con claridad la ruta que debemos seguir en cada caso. Por ejemplo, en el proceso de capacitaciones en manipulación de alimentos, el flujo inicia con la recepción de solicitudes radicadas en la Secretaría de Salud, pasa por la Dirección Operativa, donde se realiza un primer punto de control, y luego llega a la dimensión de Salud Ambiental, donde se verifica a qué programa corresponde la solicitud antes de su asignación. Estos puntos de control preventivo son fundamentales y deben ser aplicados

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

también por ustedes en campo, especialmente en el marco del IBC, para fortalecer la calidad y coherencia de nuestras actuaciones.

Con esta jornada buscamos fortalecer criterios, optimizar tiempos y, sobre todo, trabajar de manera articulada y organizada para cumplir las metas propuestas y garantizar un servicio técnico, coherente y de calidad.

Una vez la solicitud es recibida en la dimensión, se remite al programa que corresponde según la competencia. Si al momento de la revisión se determina que no es competencia de la dimensión, se realiza la devolución y el traslado formal a la entidad o secretaría que sí tenga la competencia para atender ese proceso. Este filtro es fundamental para evitar reprocesos y garantizar que cada requerimiento sea atendido por quien corresponde.

Cuando el radicado llega a Andrea, ella lo revisa y posteriormente me lo remite. En ese punto, también verifico nuevamente la competencia antes de asignar la visita. En varias ocasiones ocurre que una solicitud fue direccionada, por ejemplo, al programa de consumo cuando en realidad corresponde a agua y saneamiento. En esos casos, se hace la devolución respectiva. Este mismo criterio deben aplicarlo ustedes. Puede suceder —por error involuntario— que se les asigne una solicitud que no corresponde a su zona o que no sea de su competencia.

Frente a estos casos, el procedimiento es claro: no deben reenviar directamente al compañero que consideran competente. Deben devolver el radicado a la coordinación dentro de las 48 horas siguientes a la asignación. Desde la coordinación se hará el direccionamiento correcto. Esta devolución debe hacerse de manera oportuna. Por eso es indispensable que revisen el sistema todos los días. Si la solicitud se queda varios días sin revisar y el tiempo de respuesta se vence, ya no es procedente devolverla, y quien la tiene asignada deberá atenderla. La responsabilidad es de ustedes en cuanto a la verificación oportuna y la devolución dentro del plazo establecido.

En cuanto a la programación de capacitaciones, para que lo tengan presente, el equipo estratégico se reúne todos los miércoles. Ese día se realiza la planificación de las actividades de la semana siguiente. Entre lunes y miércoles se consolidan insumos e información necesaria para estructurar la programación. El año pasado tuvimos retrasos debido a múltiples eventos institucionales, comités y actividades externas que afectaron la oportunidad en la entrega de cronogramas.

Para este año, el compromiso es que el cronograma les llegue los jueves. Si se presenta algún evento extraordinario o extemporáneo que obligue a modificar la programación, se enviará el cronograma con la respectiva advertencia indicando que está sujeto a cambios. En algunas semanas quedará personal “disponible”; esto significa que podrán ser asignados a actividades que surjan de manera imprevista. Generalmente se toma al personal en el orden en que aparece al final del cronograma. Si alguno sabe con anticipación que no podrá estar disponible en determinada semana, debe informarlo oportunamente para poder reorganizar el equipo. A veces el personal disponible se utiliza y otras veces no, todo depende de las necesidades del servicio.

El proceso de capacitación en manipulación de alimentos está liderado por Andrea. Una vez se asigna la solicitud, se da respuesta al solicitante y se le informan los requisitos técnicos mínimos para desarrollar la actividad: contar con un espacio adecuado, equipos necesarios y un grupo mínimo de 25 personas. Cualquier integrante del programa debe estar en capacidad de brindar esta información cuando un usuario la solicite.

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

En relación con las capacitaciones a entidades privadas, es importante precisar que nuestra misión está orientada principalmente al público general. No existe obligación de prestar capacitaciones a empresas privadas con ánimo de lucro; sin embargo, estratégicamente puede ser pertinente hacerlo, especialmente con grandes superficies, ya que esto fortalece el proceso de Inspección, Vigilancia y Control (IVC). Por ejemplo, recientemente se recibió una solicitud de una cadena comercial, y este tipo de espacios permite socializar previamente los criterios de verificación, reducir hallazgos por desconocimiento y fortalecer el cumplimiento normativo. La idea es extender este ejercicio a otras grandes cadenas, socializando con sus gerencias los lineamientos del IVC para que conozcan los procedimientos antes de las visitas.

Durante las capacitaciones existe una ruta establecida que incluye el registro de asistentes, ejecución de la actividad y archivo de soportes. Ese es, en términos generales, el ABC del proceso de capacitación. Posteriormente revisaremos lo correspondiente a IVC, que, aunque tiene un flujo similar, se enfoca especialmente en las visitas.

En el caso de las visitas de IVC, el procedimiento inicia igualmente con la radicación en ventanilla única, pasa a la Dirección Operativa, luego a la dimensión y, si es competente, se asigna al técnico correspondiente según la zona. Cuando reciban una visita asignada, es obligatorio revisar la trazabilidad en el sistema. Allí encontrarán el historial del proceso y las indicaciones específicas. También deben revisar los comentarios asociados (la “nubecita”), ya que muchas veces allí se consignan instrucciones importantes. Leer esta información evita reprocesos y consultas innecesarias.

Durante la visita, es obligatorio socializar con el vigilado los resultados del instrumento antes de emitir el concepto sanitario. Primero se explican los hallazgos, luego se informa el concepto correspondiente. Una vez finalizada la visita, deben notificar, proyectar la comunicación si aplica y cerrar el proceso en el sistema. No basta con realizar la visita; si no se cierra en el sistema, el trámite queda abierto y genera inconsistencias, especialmente cuando ingresan PQRS relacionadas.

Si el concepto es favorable con requerimientos, debe priorizarse una segunda visita según el nivel de riesgo, de acuerdo con lo establecido en el Manual de IVC. Existen factores críticos que determinan la necesidad de seguimiento y la frecuencia en que debe realizarse. Para esta vigencia, comenzaremos a intervenir establecimientos cuya última visita tenga mínimo cuatro meses de antigüedad, priorizando aquellos con concepto favorable con requerimiento. No obstante, la prioridad deben ser establecimientos nuevos que aún no hayan sido intervenidos en la zona asignada.

Respecto a la consulta de antecedentes de un establecimiento, actualmente no contamos con un sistema unificado que permita visualizar en una sola línea de tiempo todas las visitas realizadas históricamente. La información está organizada por años, pero no consolidada por establecimiento. Este año iniciaremos un trabajo conjunto para estructurar esa base de datos y construir una herramienta que permita acceder fácilmente al historial completo, lo cual será de gran utilidad para el seguimiento técnico y la toma de decisiones.

Finalmente, cuando el concepto emitido sea desfavorable, deben aplicarse las medidas sanitarias correspondientes, conforme a la normativa vigente. Estas actuaciones deben estar debidamente soportadas y registradas en el sistema, garantizando el debido proceso y la coherencia técnica en cada intervención.

Cuando durante una visita se identifica un hallazgo crítico, debe aplicarse una medida sanitaria de manera inmediata, independientemente de que el establecimiento tenga un plazo de 48 horas para subsanar otros

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

incumplimientos. Si la situación configura un riesgo sanitario crítico, la medida procede sin consideración adicional.

Un hallazgo crítico puede presentarse por diferentes situaciones: contaminación cruzada, infestación o presencia evidente de plagas, deficiencias graves en los procesos de limpieza y desinfección, condiciones locativas que representen riesgo directo para la inocuidad de los alimentos, entre otras. En el acta de inspección, cada ítem contempla la posibilidad de marcarlo como “C” (crítico). Cuando un ítem se califica como crítico, esto da lugar a la imposición de una medida sanitaria.

La medida sanitaria puede derivarse de dos formas: por la identificación directa de un factor crítico específico o por la sumatoria total de la evaluación, cuando el puntaje final ubica al establecimiento en nivel crítico. Recordemos que cuando el cumplimiento está por debajo del 60 %, el concepto es crítico y, por tanto, debe conllevar medida sanitaria. El año pasado se evidenciaron inconsistencias técnicas: hubo establecimientos con concepto desfavorable cuyo puntaje los ubicaba en nivel crítico, pero no se reportaron como tales ni se aplicaron medidas. Esto no puede volver a ocurrir. Si el instrumento arroja un resultado crítico, obligatoriamente debe reportarse y debe adoptarse la medida correspondiente.

Es importante diferenciar: puede existir un hallazgo puntual que no necesariamente baje el puntaje por debajo del 60 %, pero que por su naturaleza represente un riesgo sanitario inmediato. En ese caso, aunque el porcentaje global no sea crítico, el hallazgo sí puede ameritar medida sanitaria por el riesgo que implica. Por eso, más allá del puntaje, debemos valorar el riesgo real para la salud pública.

Cuando se identifica un crítico y es necesario aplicar una medida sanitaria, lo ideal es que se informe de inmediato para que podamos acompañarlos en el proceso. Si estamos disponibles, se realiza el acompañamiento en el mismo momento de la visita, lo cual es lo más efectivo. Esto evita que, cuando vayamos días después, el establecimiento ya haya corregido superficialmente la situación y no se pueda evidenciar el riesgo inicialmente encontrado.

Mientras se concreta la medida, el concepto puede quedar en stand-by hasta que se formalice el procedimiento. Normalmente, la situación se deja consignada en el acta de diligencia y posteriormente el personal de planta verifica y formaliza la medida sanitaria correspondiente.

Existen diferentes tipos de medidas sanitarias. La clausura temporal parcial aplica cuando el riesgo se limita a un área específica del establecimiento. Por ejemplo, si una nevera presenta infestación de plagas, se clausura únicamente esa nevera. Si dentro de un establecimiento hay varias áreas (como cocina y bar) y solo una presenta condiciones críticas, se clausura esa área específica.

La clausura temporal total procede cuando el riesgo sanitario compromete la totalidad del establecimiento. Por ejemplo, si hay infestación generalizada de plagas o condiciones estructurales que afectan todos los procesos de preparación y almacenamiento, se debe cerrar completamente el establecimiento hasta que se restablezcan las condiciones sanitarias adecuadas.

Frente a los casos de reincidencia —establecimientos que corrigen solo para la visita y luego vuelven a incumplir— debemos actuar con mayor rigurosidad técnica. Cada visita se evalúa con base en las condiciones evidenciadas en el momento. Si al momento de nuestra verificación no existe el hallazgo crítico, no podemos imponer una medida sobre supuestos. Sin embargo, si en visitas posteriores se demuestra que persisten o se

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

repiten las condiciones críticas, se debe volver a evaluar y, de ser necesario, aplicar nuevamente la medida correspondiente. La reincidencia es un elemento que fortalece la decisión técnica.

Si el establecimiento queda en un puntaje límite (por ejemplo, 61 %) pero las condiciones generales evidencian un riesgo inminente, no se puede emitir un concepto favorable simplemente por el porcentaje. Jurídicamente debemos ser coherentes entre lo observado y el concepto emitido. Ustedes cuentan con tres posibles conceptos y deben seleccionar el que realmente corresponda a la situación sanitaria encontrada. Emitir un concepto favorable cuando existen condiciones que ameritan medida sanitaria puede generar responsabilidades posteriores.

Para evitar desgastes y mejorar la oportunidad en la aplicación de medidas, se ha planteado la necesidad de fortalecer la capacitación del equipo técnico en el diligenciamiento completo de los formatos asociados a medidas sanitarias. Parte del retraso se debe al tiempo que implica estructurar adecuadamente la documentación, lo cual puede tardar varias horas. La idea es que el mismo técnico que identifica el hallazgo crítico tenga la capacidad de avanzar en todo el proceso documental, reduciendo tiempos y aumentando la efectividad de la intervención.

En conclusión, cuando exista un hallazgo crítico real y verificable, debe reportarse inmediatamente y aplicarse la medida sanitaria correspondiente. Debemos actuar con coherencia técnica, oportunidad y respaldo documental sólido, garantizando siempre la protección de la salud pública.

Entendemos que en este momento contamos con un equipo nuevo que requiere capacitación, acompañamiento y la adopción de nuevas directrices. Esto implica un proceso de adaptación y ajuste que puede impactar el cumplimiento de la meta establecida para el trimestre. Si existen situaciones puntuales que estén afectando el cumplimiento, es importante que las manifiesten formalmente para poder analizarlas.

Sin embargo, también se ha planteado que no se trata de casos aislados, sino de una situación general del equipo. Frente a esto, me comprometo a revisar el tema y consultar hasta dónde es posible flexibilizar algunos aspectos sin afectar el cumplimiento técnico ni los compromisos institucionales. Hay argumentos válidos desde lo operativo, pero también existen fundamentos técnicos que justifican las metas establecidas. La idea es encontrar un punto medio que permita equilibrar ambas situaciones. La proyección anual está definida, pero la meta que estamos trabajando actualmente corresponde únicamente a este primer trimestre. Para el segundo trimestre las condiciones pueden variar: podría flexibilizarse o ajustarse según las necesidades del servicio. Además, el próximo periodo tendrá mayor disponibilidad de tiempo, lo que facilitará la organización del trabajo.

Retomando el tema de las visitas, ayer hablamos sobre la leyenda que se venía incluyendo en las actas, donde se advertía que en una tercera visita se tomaría medida sanitaria en caso de persistir el concepto favorable con requerimiento. No encontramos un soporte técnico ni normativo que respalde expresamente esa redacción, por lo que se acordó revisar el tema con el área jurídica antes de continuar utilizándola. Si corresponde hacer advertencias al vigilado, se definirá si deben quedar por escrito o realizarse de manera verbal, pero siempre con sustento legal. Esto se revisará para evitar imprecisiones en los informes.

Ahora bien, frente al procedimiento posterior a la imposición de una medida sanitaria, es importante tener clara la ruta. Una vez se realiza la clausura —total o parcial—, inicia un proceso administrativo. El propietario del establecimiento cuenta con cinco días hábiles para comparecer ante la Secretaría de Salud y notificarse

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

formalmente de la medida. En ese momento se le informa que se da apertura al proceso administrativo sancionatorio.

Durante la visita en la que se impone la medida sanitaria, deben levantarse todas las evidencias necesarias, incluyendo registros fotográficos que respalden técnicamente la decisión. Esas evidencias son fundamentales, ya que constituyen el soporte del proceso. Posteriormente, el propietario debe subsanar las causas que dieron origen a la medida sanitaria. Una vez considere que ha corregido los hallazgos, debe radicar una solicitud formal de levantamiento, anexando los soportes correspondientes que evidencien el cumplimiento.

Esa solicitud es revisada inicialmente por el despacho del Secretario de Salud y el área jurídica, y luego se autoriza la verificación en campo. El personal técnico se desplaza nuevamente al establecimiento para constatar que efectivamente desaparecieron las causas que originaron la medida. No basta con el envío de fotografías o documentos; es obligatoria la verificación presencial. Si al momento de la visita se evidencia que las condiciones no corresponden a lo reportado o que persisten los hallazgos, la medida sanitaria continúa vigente. Solo si se comprueba el cumplimiento total se procede al levantamiento.

Posteriormente, el proceso sancionatorio continúa en el área jurídica, que es la encargada de determinar si procede una sanción adicional, como una multa. Aunque se han adelantado procesos, muchos aún no se han materializado en sanciones monetarias efectivas, ya que estos trámites requieren surtir todas las etapas legales.

Todo este procedimiento —desde la radicación inicial hasta el cierre y archivo en gestión documental— está consignado en el manual de procesos que se les compartirá. Este documento servirá como guía práctica para que sepan cómo actuar según cada caso.

Entrando en el tema de la guía de IVC, es importante recordar que esta, junto con la Resolución 2674, constituye la base de nuestro actuar. Allí se establecen los lineamientos técnicos que orientan la inspección, vigilancia y control. Dentro del marco conceptual se resume nuestra función: la inspección corresponde a la etapa inicial en la que verificamos el cumplimiento de estándares sanitarios según el tipo de establecimiento. No es lo mismo visitar un expendio cárnico que un restaurante o un estanquillo; cada uno tiene exigencias normativas específicas.

Durante la inspección se identifican posibles desviaciones frente a la norma. Estas desviaciones se convierten en hallazgos, y con base en ellos se emite el concepto sanitario. Ese concepto queda consignado en el acta, que también puede entenderse como el diagnóstico sanitario del establecimiento.

Posteriormente viene la etapa de vigilancia, que corresponde al seguimiento o visita de verificación. Allí se monitorea si el establecimiento mantiene las condiciones encontradas o si subsanó los hallazgos detectados. Es común que, cuando un establecimiento recibe un concepto favorable, entre en una zona de confort y descuide las buenas prácticas inicialmente evidenciadas. De hecho, el año pasado se presentaron casos en los que, pese a haber obtenido un concepto favorable, posteriormente se evidenciaron prácticas inadecuadas que generaron nuevas intervenciones.

Por eso es fundamental que el proceso de IVC no se limite a una visita aislada, sino que se entienda como un ciclo continuo de verificación, seguimiento y control, siempre orientado a la protección de la salud pública y al cumplimiento efectivo de la normatividad sanitaria.

En el ejercicio de inspección sanitaria hemos encontrado situaciones en las que el personal manifiesta tener un concepto sanitario favorable y, en el papel, aparenta cumplir con la normatividad. Sin embargo, al momento

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

de verificar en campo, las prácticas reales contradicen ese concepto. En estos casos, es claro que el concepto puede ser revocado. Si durante la visita de verificación se evidencia incumplimiento de los hallazgos previamente formulados o un comportamiento reiterado que pone en riesgo la salud pública, procede la aplicación de medidas sanitarias de seguridad. Precisamente para eso se realiza el monitoreo, la vigilancia y el control: para constatar si lo que se comprometieron a corregir efectivamente se cumplió y si el establecimiento mantiene condiciones adecuadas en el tiempo.

El proceso de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) comprende varias etapas: inspección, verificación, vigilancia/monitoreo y, cuando es necesario, intervención o control. Esta última implica la aplicación de medidas sanitarias de seguridad cuando se identifican factores críticos que representan riesgo para la salud de los consumidores. Por ejemplo, si un establecimiento presenta infestación por plagas, no es posible permitir que continúe operando en esas condiciones, ya que existe un riesgo sanitario evidente. En ese caso, se debe intervenir y aplicar la medida correspondiente hasta que se subsane la situación.

Dentro de los factores críticos a los que se debe prestar mayor atención durante la inspección se encuentran las materias primas, especialmente aquellas de origen no seguro o cuya procedencia no puede demostrarse. En el último año, una de las principales causas de incautación, particularmente en productos cárnicos, fue la falta de trazabilidad. Cuando no se conoce la procedencia de un alimento, no se puede garantizar su calidad ni su aptitud para el consumo humano. En estos casos, el producto se convierte en objeto de medida sanitaria.

El establecimiento vigilado tiene la obligación de demostrar la trazabilidad de sus materias primas mediante facturas de compra, guías y demás soportes que acrediten su origen. Esto aplica con mayor rigurosidad en programas sociales, jardines e instituciones educativas, donde existen lineamientos específicos sobre el origen y control de materias primas, especialmente cárnicos y productos de mayor riesgo. Si la base del proceso —la materia prima— está contaminada o es de origen incierto, todo el producto final queda comprometido.

Durante la verificación, las materias primas deben revisarse en áreas como bodegas, cuartos fríos y zonas de almacenamiento. Allí se evalúan condiciones de conservación, fechas de vencimiento y cumplimiento de la rotación adecuada. La presencia de productos vencidos constituye un factor crítico que generalmente conlleva la aplicación de una medida sanitaria de seguridad. Si el producto está vencido y continúa en exhibición o disponible para la venta, procede su decomiso o aislamiento inmediato.

Es importante aclarar que, si el producto se encuentra dentro de un plazo razonable posterior a su vencimiento y el establecimiento demuestra que está en proceso de devolución al proveedor (con soporte documental), puede permitirse la gestión comercial correspondiente. Sin embargo, si ha transcurrido un tiempo considerable y el producto sigue en el establecimiento, ya no procede devolución y se convierte en responsabilidad directa del comerciante. En ningún caso un producto vencido debe permanecer en exhibición; debe estar claramente identificado, aislado y en zona de cuarentena.

En situaciones de alerta sanitaria, la actuación debe ser inmediata. El producto debe retirarse de exhibición, sacarse del sistema de venta, ubicarse en cuarentena y gestionarse su devolución o disposición final. No es suficiente con separarlo físicamente si aún está disponible en el sistema o al alcance del consumidor. La responsabilidad del establecimiento es evitar cualquier posibilidad de comercialización. Si durante la visita se

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

evidencia que el producto alertado sigue exhibido o disponible, se configura incumplimiento y procede la medida sanitaria correspondiente.

La zona de cuarentena no puede convertirse en un espacio de almacenamiento indefinido de productos vencidos o no conformes. El administrador debe gestionar oportunamente la devolución o disposición final. Mantener durante meses productos vencidos en el establecimiento demuestra falta de control interno y puede derivar en sanciones. La responsabilidad primaria es del establecimiento, que debe anticiparse a las fechas de vencimiento y actuar antes de que se configure el incumplimiento.

Cuando el establecimiento decide destruir voluntariamente el producto no conforme, debe dejarse evidencia del procedimiento, registrarlo en acta y garantizar que la disposición final sea adecuada. De esta manera se documenta que la acción fue tomada por el responsable del establecimiento y no impuesta directamente por la autoridad sanitaria, salvo que la situación amerite decomiso formal.

En conclusión, el concepto sanitario no es permanente ni inmodificable. Está condicionado al cumplimiento continuo de las condiciones higiénico-sanitarias. Si las prácticas contradicen el concepto otorgado, este puede modificarse o revocarse. El monitoreo, la verificación y el control son herramientas fundamentales para proteger la salud pública y garantizar que los establecimientos cumplan efectivamente con la normatividad, más allá de lo que declaren en el papel.

Sin embargo, es importante tener claridad en algo: nosotros, como autoridad sanitaria, no intervenimos en las negociaciones comerciales ni podemos condicionar nuestras actuaciones a acuerdos económicos entre particulares. Nuestra función se fundamenta exclusivamente en la evaluación del riesgo para la salud pública. Si un alimento representa un riesgo, debemos actuar. No podemos partir de la buena fe del vigilado ni asumir que hará un uso adecuado de un producto que ya ha sido identificado como potencialmente riesgoso. Si llegara a presentarse un evento por ingesta de un alimento que ya habíamos observado y no actuamos oportunamente, la responsabilidad también recaería sobre nosotros.

Por eso, frente a los tiempos o plazos para subsanar situaciones, es necesario revisarlo con el área jurídica para determinar hasta dónde es viable y cuál sería el término adecuado según las condiciones específicas. No obstante, cuando existe un riesgo inminente, la actuación debe ser inmediata. Si un producto no puede estar exhibido porque representa riesgo, debe retirarse de manera inmediata.

Pasando a otro factor crítico: los equipos y utensilios. Aquí debemos evaluar varios aspectos. Primero, el tipo de material del equipo; segundo, sus condiciones de limpieza y mantenimiento; y tercero, el tipo de alimento que se procesa en él. Por ejemplo, en una carnicería, el molino es un equipo crítico. Su limpieza debe verificarse minuciosamente. He tenido la experiencia de participar en investigaciones de brotes de intoxicación donde la fuente fue precisamente el molino: restos de carne acumulados, descomposición por inadecuada limpieza y, además, uso del mismo equipo para preparar otros alimentos, generando contaminación cruzada. En un caso, un molino destinado para carne fue utilizado posteriormente para preparar otro producto sin el debido proceso de limpieza y desinfección, lo que derivó en una intoxicación.

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

En programas sociales, en el PAE o en grandes superficies donde se manejan altos volúmenes de materia prima, la atención sobre los equipos debe ser aún mayor. Es indispensable revisar que existan protocolos de limpieza y desinfección claramente establecidos, que contemplen desmontaje, lavado, desinfección y verificación. Estos procedimientos deben estar documentados dentro de los planes de limpieza o en los procedimientos operativos del establecimiento. Nuestra labor es validar que no solo existan en el papel, sino que se apliquen correctamente.

Si durante la inspección encontramos, por ejemplo, una fuga de gas en una estufa, estamos ante un riesgo inmediato. En ese caso procede la suspensión de actividades de forma inmediata, ya que se trata de una situación que puede generar un evento grave.

En cuanto al tema de plagas, es importante diferenciar entre presencia ocasional e infestación. La simple presencia eventual de un insecto no necesariamente implica una medida sanitaria; sin embargo, cuando evidenciamos infestación —es decir, rastros claros, excrementos, daños estructurales o presencia reiterada— estamos frente a un factor crítico que sí puede conllevar medidas. No es lo mismo observar una mosca que detectar roedores. Si se evidencia la presencia de roedores o rastros significativos (excrementos en cantidad considerable, huellas, roeduras), debe actuarse de inmediato.

Aquí entra en juego el Plan de Manejo Integral de Plagas. Nosotros no exigimos de manera automática un certificado de fumigación; lo que exigimos es que el establecimiento tenga implementado un plan que garantice el control efectivo. Si existe infestación, entonces sí se requiere una intervención, y en muchos casos deberá contratarse una empresa autorizada. Si el establecimiento manifiesta que realiza controles con determinadas sustancias, debemos verificar que sean adecuadas y que la persona esté capacitada para utilizarlas. Si se trata de sustancias de mayor riesgo, no pueden ser manipuladas por personal no autorizado.

Es fundamental revisar que el plan sea coherente con la realidad del establecimiento. Lo mismo ocurre con los planes de saneamiento básico: no basta con tener un documento descargado o genérico. El plan debe estar adaptado a las condiciones específicas del establecimiento. Muchas veces encontramos documentos estándar que no corresponden con la operación real; en esos casos, aunque exista el papel, no se considera cumplimiento.

Respecto a las prácticas higiénicas del personal, es necesario que tengamos un criterio unificado. Manipulador de alimentos es toda persona que, directa o indirectamente, tenga contacto con el alimento en cualquier etapa del proceso. La exigencia del uniforme está relacionada con el riesgo. La norma habla de uniforme adecuado y de color claro, no necesariamente blanco. Debemos ser coherentes en la aplicación del criterio para evitar inconsistencias entre inspecciones. Si un establecimiento argumenta que anteriormente no le exigieron determinada condición, debemos remitirnos a la norma y actuar conforme a ella.

Finalmente, sobre las temperaturas de cocción, este es otro factor crítico. Especialmente en carnes, pollo y pescado, una cocción inadecuada puede permitir la supervivencia de microorganismos patógenos y generar enfermedades transmitidas por alimentos. Por ello, debemos verificar que existan controles de temperatura y que se apliquen correctamente. No basta con que el establecimiento diga que cocina bien los alimentos; debemos validar cómo lo hace, con qué controles y bajo qué parámetros.

En conclusión, toda nuestra actuación debe estar orientada al análisis del riesgo. El riesgo es la probabilidad de que ocurra un evento que afecte la salud pública. Por eso necesitamos unificar criterios, actuar con

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

coherencia técnica y jurídica, y fundamentar cada decisión en la norma y en la evaluación objetiva de las condiciones encontradas.

La Ley 1755 de 2015 es una ley estatutaria.

📌 Plazos que establece para responder un derecho de petición:

15 días hábiles → Regla general para peticiones.

10 días hábiles → Para solicitudes de información o copias.

30 días hábiles → Para consultas a las autoridades sobre materias a su cargo.

Si la entidad no puede responder dentro del plazo, debe informar los motivos y señalar una nueva fecha.

Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Hay_JOnE7vRYiqC4qbUXutCol_hpNCfg/edit?usp=drive_link&ouid=111697590079989819623&rtpof=true&sd=true

Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

https://drive.google.com/file/d/1pXjMyDNI76w9XLZsouAmOgdj5O0xyW2F/view?usp=drive_link

Intervención de Hugo Dávila

Pausa Activa al programa de Consumo de Bebidas y Alimentos de la SSP y SS de Pereira.

El jueves cinco de febrero del año 2026 siendo las 11:30 am, en la sala VIP del Centro Cultural Lucy Tejada de Pereira con la participación del programa Consumo de Bebidas y Alimentos de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira se da inicio a charla Procedimiento y Red de IPS en caso de Accidente de Trabajo de la ARL Colmena, luego se realiza Pausa Activa Dinámicas y se concientiza a los compañeros del Programa de los beneficios Físico-Mentales, la estimulación de hábitos Saludables y la Prevención de lesiones.

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

REGISTRO FOTOGRÁFICO

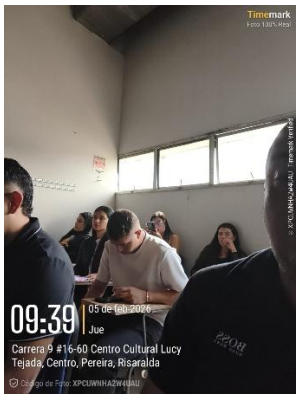












Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS







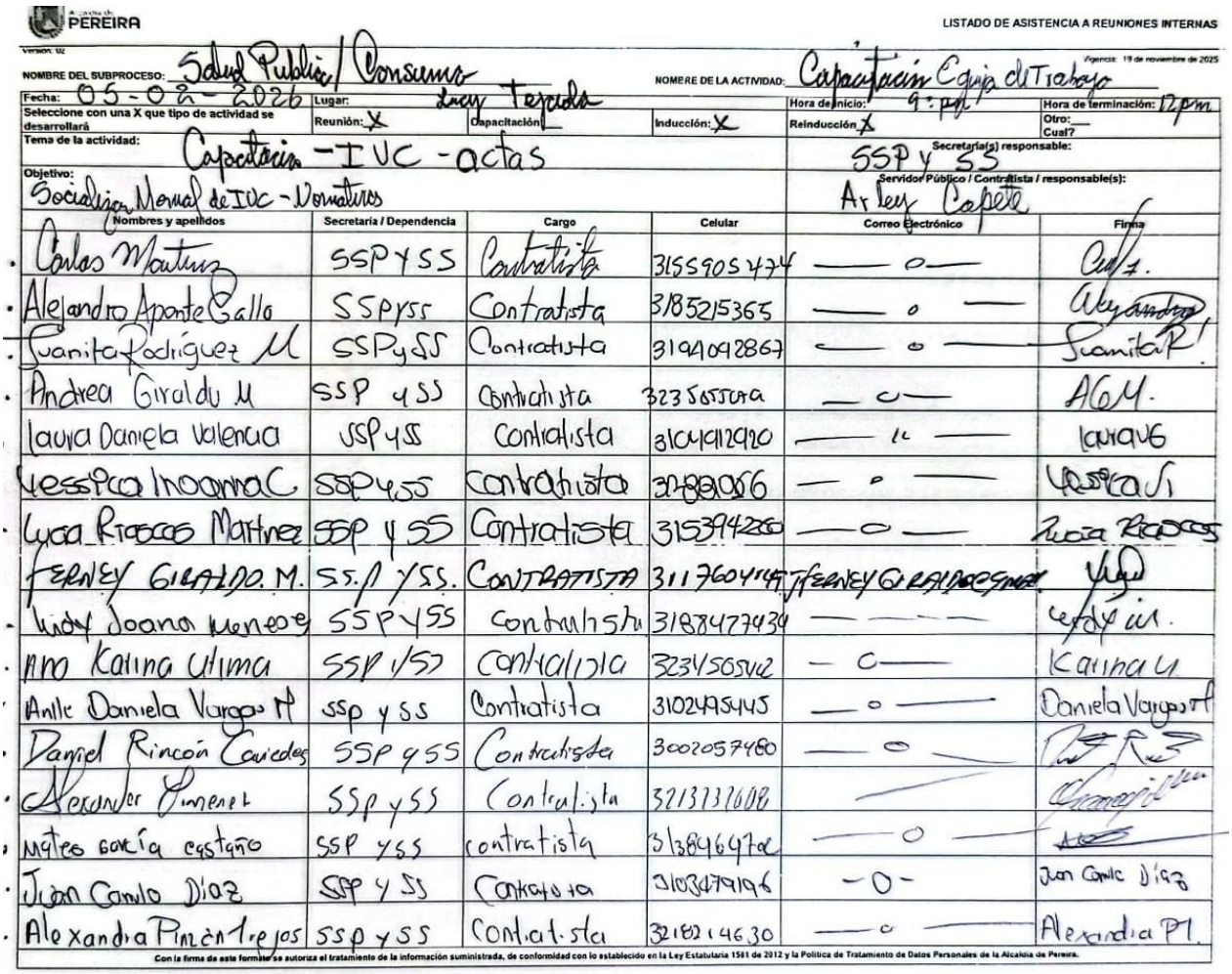




Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS

ACTA DE REUNIÓN



PEREIRA — LISTADO DE ASISTENCIA A REUNIONES INTERNAS

Versión: 02 — Vigencia: 19 de noviembre de 2025

NOMBRE DEL SUBPROCESO: Salud Pública / Consumo — NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capacitación Copia de Trabajo

Fecha: 05-02-2026 — Lugar: Lucy Tejada — Hora de inicio: 9:00 — Hora de terminación: 12pm

Seleccione con una X que tipo de actividad se desarrollará: Reunión: X — Capacitación — Inducción: X — Reinducción X — Otro: — Cual?

Tema de la actividad: Capacitación - IVC - actas — Secretaría(s) responsable: SSP y SS

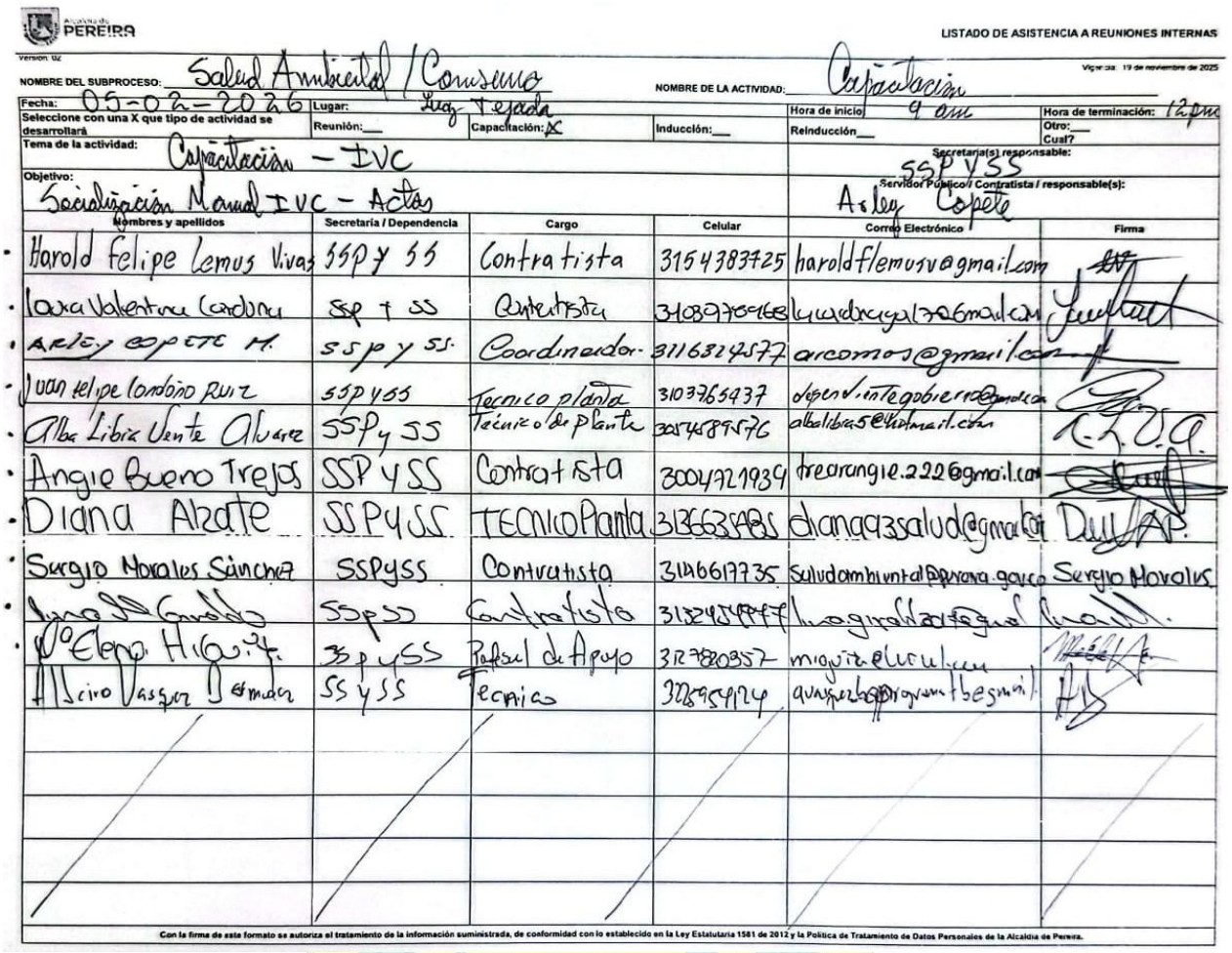
Objetivo: Socializar Manual de IVC - Manipuladores — Servidor Público / Contratista / responsable(s): Arley Cabrera

Nombres y apellidos	Secretaría / Dependencia	Cargo	Celular	Correo Electrónico	Firma
Carlos Montes	SSP y SS	Contratista	3155905474	— o —	
Alejandro Aponte Gallo	SSP y SS	Contratista	3185215365	— o —	
Juanita Rodríguez M	SSP y SS	Contratista	3194042867	— o —	
Andrea Giraldo M	SSP y SS	Contratista	3235055074	— o —	
Laura Daniela Valencia	SSP y SS	Contratista	3104112920	— o —	
Yessica Inoarna C	SSP y SS	Contratista	3148890856	— o —	
Lyda Ricaurte Martínez	SSP y SS	Contratista	3153942260	— o —	
Ferney Giraldo M.	SS.P y SS.	CONTRATISTA	3117604164		
Lindy Joana Meneses	SSP y SS	Contratista	3188477439	— — —	
Ana Karina Ulima	SSP y SS	Contratista	3234505142	— o —	
Anlle Daniela Vargas M	ssp y ss	Contratista	3102495445	— o —	
Daniel Rincón Cuevas	SSP y SS	Contratista	3002057480	— o —	
Alexander Jimenez	SSP y SS	Contratista	3213137608	—	
Mateo García castaño	SSP y SS	contratista	3138496470	— o —	
Juan Camilo Díaz	SSP y SS	Contratista	3103479196	— o —	
Alexandra Pinzón Trejos	SSP y SS	Contratista	3218214630	— o —	

Con la firma de este formato se autoriza el tratamiento de la información suministrada, de conformidad con lo establecido en la Ley Estatutaria 1581 de 2012 y la Política de Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Pereira.

Fecha: 05/02/2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 12:00 pm

Tema: CAPACITACIÓN MANUEL IVC – ACTAS Manual de Procedimientos Eje Estratégico Salud Ambiental- Manual_de_IVC_de_Alimentos_y_Bebidas_basado_en_el_riesgo_para_Las_ETS



Alcaldía de PEREIRA

LISTADO DE ASISTENCIA A REUNIONES INTERNAS

Versión: 02 — Vigente a: 19 de noviembre de 2025

NOMBRE DEL SUBPROCESO: Salud Ambiental / Consumo — NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capacitación

Fecha: 05-02-2026 — Lugar: Sala Tejada — Hora de inicio: 9 am — Hora de terminación: 12pm

Seleccione con una X que tipo de actividad se desarrollará: Reunión:__ Capacitación: X Inducción:__ Reinducción__ Otro:__ Cual?

Tema de la actividad: Capacitación – IVC — Secretaria(s) responsable: SSP y SS

Objetivo: Socialización Manual IVC – Actas — Servidor Público / Contratista / responsable(s): Arley Copete

Nombres y apellidos	Secretaría / Dependencia	Cargo	Celular	Correo Electrónico	Firma
Harold Felipe Lemus Vivas	SSP y SS	Contratista	3154383725	haroldflemusv@gmail.com	
Laura Valentina Cardona	SSP y SS	Contratista	3103976966	lauravcg1726@gmail.com	
Arley Copete M.	SSP y SS.	Coordinador	3116324577	arcomos@gmail.com	
Juan Felipe Londoño Ruiz	SSP y SS	Técnico planta	3103765437	depsv.integobierno@pereira.gov.co	
Alba Libia Vente Alvarez	SSP y SS	Técnico de planta	3054895976	albalibia5@hotmail.com	
Angie Bueno Trejos	SSP y SS	Contratista	3004721939	freerangie.222@gmail.com	
Diana Alzate	SSP y SS	Técnico Planta	3136633485	diana23salud@gmail.com	
Sergio Morales Sánchez	SSP y SS	Contratista	3146617735	saludambientalpereira.gov.co	Sergio Morales
Juan [illegible]	SSP SS	Contratista	3132457777	[illegible]	
Olga Elena Higuita	SSP y SS	Profesional de Apoyo	3127880357	miguitaelena@hotmail.com	
Silvio Vasquez Jaramillo	SS y SS	Técnico	3205954124	[illegible]	

Con la firma de este formato se autoriza el tratamiento de la información suministrada, de conformidad con lo establecido en la Ley Estatutaria 1581 de 2012 y la Política de Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Pereira.