

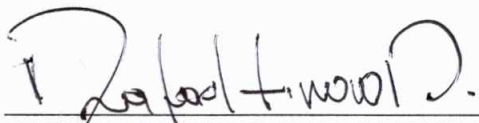
ARJONA BOLIVAR, (07) DE MAYO 2026. ✓

Cuenta N° 003. ✓

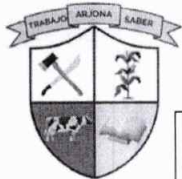
ALCALDIA MUNICIPAL DE ARJONA-BOLIVAR
NIT: 890-480-254-1

DEBE A:
RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES , identificado con la cédula de ciudadanía No. 73.559.257 de Arjona -Bolívar PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO EN TEMAS DE CONSUMO APROVECHAMIENTO BIOLÓGICOS , CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE DESARROLLOS DE CAPACIDADES SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS CONFORME AL PROYECTO DE INVERSIÓN N° 202500000039045 correspondientes al contrato N° CDPS SALUD 018-2026.

La suma de DOS MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE.....
(\$2.700.000.) Lo anterior corresponde a actividad realizada el día 30 DE MARZO AL 29 DE ABRIL 2026 ✓


RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES,
CC. 73.559.257 de Arjona -Bolívar

 **ALCALDIA MUNICIPAL DE ARJONA**
08 MAY 2026 10:27AM.
FECHA:
No. RADICADO:
RECIBIDO POR: *Fabiana*
ANEXO: *leabarcas*



CERTIFICADO DE SUPERVICION PARA CONTRATOS
ALCALDÍA MUNICIPAL DE ARJONA (BOLÍVAR)

CON FUNDAMENTO EN EL INFORME PRESENTADO PARA LA EVALUACIÓN DE SUPERVICION, EL SUSCRITO SUPERVISOR CERTIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAIDAS POR EL CONTRATISTA DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN RELACIONADA A CONTINUACIÓN

NOMBRE CONTRATISTA:	RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES		
IDENTIFICACIÓN:	73.559.257		
FECHA DEL CONTRATO:	28 DE ENERO 2026		
No. DEL CONTRATO:	CDPS SALUD 018-2026		
CLASE DEL ACTO:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES		
OBJETO DEL CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO EN TEMAS DE CONSUMO APROVECHAMIENTO BIOLÓGICOS , CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE DESARROLLOS DE CAPACIDADES SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS CONFORME AL PROYECTO DE INVERSIÓN N° 202500000039045		
VALOR DEL CONTRATO:	TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (13.500.000)		
PLAZO:	CINCO (05) MESES		
REGIMEN TRIBUTARIO:	IVA		RENTA
	Simplificado		Ordinario
	Común		Espacial
NATURALEZA DEL CONTRATISTA:	Natural		Jurídica
FECHA DE INICIO:	30 DE ENERO 2026		
FECHA DE FINALIZACIÓN:	29 DE JUNIO 2026		
VALOR PAGO EN SALUD:	236.900 ✓		
VALOR PAGO EN PENSIÓN:	303.2000 ✓		
VALOR PAGO EN ARL:	9.900 ✓		
No. DE PLANILLA:	5168335361 ✓		

SEGURIDAD SOCIAL (PERSONA NATURAL)

(DEBAJO DE CADA COLUMNA, COLOCAR LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL MES QUE SOPORTA DENTRO DE LA CERTIFICACIÓN PARA EL PAGO Y FECHA EN QUE LO REALIZA)

MES PAGADO	FECHA DE PAGO
MARZO	2026/03/31

SEGURIDAD SOCIAL (PERSONA JURÍDICA)

(MARCAR CON UNA "X" LA CALIDAD DE PERSONA QUE EMITE LA CERTIFICACIÓN Y COLOCAR LA FECHA EN QUE LA MISMA SE EXPIDE)

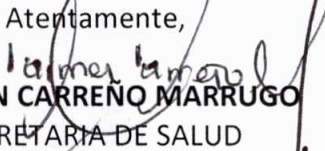
CERTIFICACIOÓN DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES		FECHA DE CERTIFICACIÓN (00/00/000)
Representante Legal		
Revisor Fiscal		

CERTIFICADOS	NÚMERO	UND. EJECUTORA	FECHA	VALOR
CDP	2026012111 ✓	SECRETARIA DE SALUD	21/01/2026 ✓	13.500.000 ✓
RP	2026013059 ✓	SECRETARIA DE SALUD	30/01/2026 ✓	13.500.000 ✓

OBERVACIONES:

La presente certificación se expide para el cobro de la cuenta No. 3 correspondiente a un mes del contrato de prestación de servicios No SALUD 018-2026 por la suma de (\$2.700.000). Equivalente al periodo del 30 DE MARZO AL 29 DE ABRIL 2026

Para mayor constancia se firma por el supervisor del contrato, en el municipio de Arjona (Bolívar), a los Siete (07) días del mes de Mayo de 2026

Atentamente,

CARMEN CARREÑO MARRUGO
SECRETARIA DE SALUD
SUPERVISORA

Palacio Municipal
Carrera 40 Sector Plaza Principal

Tel: 6284094 E-mail: alcaldia@arjona-bolivar.gov.co
www.arjona-bolivar.gov.co



NIT: 890480254 - 1

ALCALDÍA MUNICIPAL DE ARJONA BOLÍVAR

DESPACHO DEL ALCALDE

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

VIGENCIA FISCAL - 2026

INFORMACION GENERAL DEL CDP DE INVERSION			
NÚMERO DE CDP	2026012111	NÚMERO DE LA SOLICITUD	2026012111
FECHA DE EXPEDICIÓN	ENE.21.2026	FECHA DE VENCIMIENTO	DIC.31.2026
CONCEPTO	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA GESTION DEL RIESGO EN TEMAS DE CONSUMO, APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO, CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE DESARROLLOS DE CAPACIDADES SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		
VALOR TOTAL DEL CDP	\$ 13.500.000,00 SON. TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS MIL.		

PROYECTO DE INVERSION	
SECCION	02-FLS: FONDO LOCAL DE SALUD
DEPENDENCIA	02-1-DESPACHO DEL ALCALDE
SECTOR	02-1-19-SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
PROGRAMA	02-1-1905-SALUD PÚBLICA (1905)
SUBPROGRAMA	02-1-1905-0300-INTERSUBSECTORIAL SALUD
NUMERO DE PROYECTO	202500000039045 - PROYECTO AUTOGENERADO : SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL: PROGRAMA 1905

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	
OBJETO DEL GASTO	02.2016.2302.1905.0300-2.3.2.02.02.009.18 - CAMPAÑA DE GESTIÓN DEL RIESGO PARA TEMAS DE APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO - FORMACIÓN COMUNITARIA
FUENTE O RECURSO	712 - 1.2.4.2.02 - SGP SALUD SALUD PÚBLICA (FLS)
PRODUCTO MGA	1905028 - COMPRENDE ACCIONES PARA DISMINUIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DE EVENTOS NO DESEADOS, EVITABLES Y NEGATIVOS PARA LA SALUD DEL INDIVIDUO RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN, COMO LA OBESIDAD, LA DESNUTRICIÓN, LA INTOXICACIÓN, ENTRE OTROS.
PRODUCTO CPC	19.02.85 - SPC - E1 GOBERNABILIDAD Y GOBERNANZA - L1 DESARROLLO INSTITUCIONAL Y SECTORIAL - DESARROLLO DE CAPACIDADES PARA LA GOBERNANZA EN SALUD PÚBLICA
DETALLE SECTORIAL	
VALOR FUENTE	\$ 13.500.000,00

Rafael Tinoco Payares

CUADRADO MARTÍNEZ SAMUEL
LÍDER DE PROGRAMA DE PRESUPUESTO GRADO 10 CÓDIGO 219

FECHA IMPRESIÓN: ENE.29.2026

IP: 190.61.44.150

IMPRIMÓ: SMARTINEZ

ELABORÓ: SMARTINEZ

Página 1 de 2



ALCALDÍA MUNICIPAL DE ARJONA BOLÍVAR

DESPACHO DEL ALCALDE REGISTRO PRESUPUESTAL

NIT: 890480254 - 1

VIGENCIA FISCAL - 2026

INFORMACION GENERAL DEL REGISTRO PRESUPUESTAL DE INVERSION			
NÚMERO DE REGISTRO	2026013059	FECHA DE EXPEDICIÓN	ENE.30.2026
NÚMERO DE CDP	2026012111		
DOCUMENTO DE CONTROL	0001 - CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	NÚMERO CONTRATO	CPS SALUD 018-2026
BENEFICIARIO	73.559.257 - TERCERO RAFAEL		
CONCEPTO DEL REGISTRO	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA GESTION DEL RIESGO EN TEMAS DE CONSUMO, APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO, CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE DESARROLLOS DE CAPACIDADES SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		
VALOR TOTAL DEL REGISTRO	\$ 13.500.000,00	SON. TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS ML.	

PROYECTO DE INVERSION	
SECCION	02-FLS: FONDO LOCAL DE SALUD
DEPENDENCIA	02-1-DESPACHO DEL ALCALDE
SECTOR	02-1-19-SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
PROGRAMA	02-1-1905-SALUD PÚBLICA (1905)
SUBPROGRAMA	02-1-1905-0300-INTERSUBSECTORIAL SALUD
PROYECTO	202500000039045 - PROYECTO AUTOGENERADO : SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. PROGRAMA 1905

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	
OBJETO DEL GASTO	02.2016.2302.1905.0300-2.3.2.02.02.009.18-CAMPAÑA DE GESTION DEL RIESO PARA TEMAS DE APROVECHAMIENTO BIOLOGICA - FORMACION COMUNITARIA
FUENTE O RECURSO	712-1.2.4.2.02 - SGP SALUD SALUD PUBLICA (FLS)
PRODUCTO MGA	1905028 - COMPRENDE ACCIONES PARA DISMINUIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DE EVENTOS NO DESEADOS, EVITABLES Y NEGATIVOS PARA LA SALUD DEL INDIVIDUO RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN, COMO LA OBESIDAD, LA DESNUTRICIÓN, LA INTOXICACIÓN, ENTRE OTROS.
PRODUCTO CPC	
VALOR FUENTE	\$ 13.500.000,00

CUADRADO MARTINEZ SAMUEL
LIDER DE PROGRAMA DE PRESUPUESTO GRADO 10 CÓDIGO 219

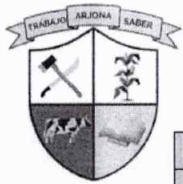
FECHA IMPRESIÓN: FEB.2.2026

IP: 190.51.44.150

IMPRESO: SMARTINEZ

ELABORÓ:

Página 1 de 1



ACTA PARCIAL NO. 003

No. DE CONTRATO:	CDPS SALUD 018-2026
FECHA:	30 DE ENERO 2026
TIPO DE CONTRATO:	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES
CONTRATISTA:	RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES
IDENTIFICACIÓN:	73.559.257
OBJETO:	Prestación de servicios profesionales para la gestión del riesgo en temas de consumo aprovechamiento biológicos , calidad e inocuidad de los alimentos mediante desarrollos de capacidades sobre buenas prácticas de manufacturas conforme al proyecto de inversión N° 202500000039045
PLAZO DE EJECUCIÓN:	CINCO (05) MESES
VALOR:	TRECE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (13.500.000)
PERIODO A INFORMAR:	30 DE MARZO AL 29 DE ABRIL 2026
SUPERVISOR:	SECRETARIA DE SALUD
FORMA DE PAGO:	CINCO (05) cuotas iguales por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS (2.700.000) pagaderos mes vencidos

En el municipio de Arjona -Bolívar, a los Siete (07) días del mes de Mayo del 2026, se reunieron las siguientes personas: **CARMEN CARREÑO MARRUGO**, SECRETARIA DE SALUD, en su calidad de SUPERVISORA del contrato **No. SALUD 018-2026** y el señor **RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES** identificado(a) con **C.C.73.559.257** de Arjona -Bolívar, en su condición de contratista; con la finalidad de revisar las actividades desarrolladas en el periodo comprendido del **30 DE MARZO AL 29 DE ABRIL 2026**, en cumplimiento de lo establecido en el contrato de prestación de servicios profesionales, periodo en el cual el contratista realizó las siguientes actividades:

SUPERTIENDAS OLIMPICA

Como resultado de la evaluación, el establecimiento alcanza un nivel de cumplimiento del 91%, evidenciando condiciones sanitarias generalmente adecuadas para el desarrollo de sus actividades. No obstante, se identificó la siguiente no conformidad: Deficiencia en el control y registro de cloro residual en el agua potable, evidenciándose ausencia o inconsistencia en las mediciones periódicas, lo cual es fundamental para garantizar la calidad e inocuidad del agua utilizada en los procesos, ya que el control del cloro residual es un parámetro crítico, ya que permite verificar la adecuada desinfección del agua, evitando riesgos de contaminación microbiológica que puedan afectar la inocuidad de los alimentos..

FABRICA DE BOLLOS SHANELLYS

Durante la inspección se aplicó el formato de evaluación sanitaria correspondiente, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 62 % respecto a los criterios verificados se encontró malas prácticas higiénicas debido a la ausencia de elementos de protección personal, sumado a eso se realiza la actividad en los patios de una vivienda lo cual no garantiza la inocuidad de los productos elaborados. No se evidencia independencia con los alrededores.

AREA DE ELABORACION DE ALIMENTOS MUNDO DE SONRISAS DIMF

Durante la inspección se aplicó el instrumento de verificación sanitaria, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 75 % de los criterios evaluados. Se evidenció que se mantienen las áreas limpias, los alimentos se encuentran protegidos de contaminación y se cuenta con utensilios adecuados para la preparación. Sin embargo, se identificaron algunas debilidades relacionadas con la refrigeración adecuada de frutas, se evidencio mesones en acero inoxidable como lo exige la normativa.



RESTAURANTE LOS TIZONES

Durante la inspección se evidenció que el establecimiento ha realizado adecuaciones para mejorar las condiciones sanitarias, tales como organización del área de preparación, uso de utensilios en buen estado, protección parcial de los alimentos y mantenimiento del área de trabajo en condiciones de limpieza. Asimismo, se observó disposición adecuada de los residuos generados durante la actividad. Al aplicar el instrumento de evaluación sanitaria, el establecimiento obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 85 % de los criterios verificados.

TIENDAS AL ALTOQUE

Se evidenció adecuadas prácticas de conservación de alimentos, manteniendo condiciones de refrigeración y protección contra contaminación.

Correcto almacenamiento de materias primas e insumos, organizados y separados según su naturaleza.

Uso apropiado de elementos de protección personal por parte de los manipuladores

No obstante, se identificó la siguiente no conformidad:

El establecimiento no cuenta con un área definida para la recepción de materia prima, lo cual puede generar riesgo de contaminación cruzada al no existir un punto específico para la inspección, limpieza y control de insumos al momento de su ingreso.

TIENDAS Y SUPERMECARDOS EL CAZADOR

Adecuada rotación de productos, lo cual contribuye a la conservación de la calidad y disminuye el riesgo de vencimiento. No obstante, se identificaron las siguientes no conformidades:

Deficiencias en el aseo general del establecimiento, observándose acumulación de suciedad en diferentes áreas y abanicos (ventiladores) en condiciones inadecuadas de limpieza, con presencia de polvo y suciedad, lo que representa un riesgo de contaminación de los alimentos por arrastre de partículas. Porcentaje de cumplimiento 79%.

VENTA DE COMIDA RAPIDA DONDE TAVO

Durante la inspección se observó que los operarios no utilizan los elementos de protección personal, tales como gorro, tapabocas y delantal, lo cual incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos y no garantiza una adecuada manipulación de estos, incumpliendo con las normas sanitarias vigentes. Así mismo, se evidenció que la lámina de asar se encuentra desgastada, presentando deterioro en su superficie, lo cual dificulta su adecuada limpieza y desinfección, constituyéndose en un factor de riesgo sanitario. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 73%

RESTAURANTE PORTAL DEL CHICARRON

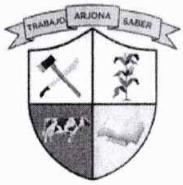
Se identificaron las siguientes no conformidades:

Pisos en condiciones inadecuadas, no cumplen con características de ser lisos, lavables e impermeables, dificultando su limpieza y desinfección.

Uso de limpienes (trapos) en mal estado y sucios, lo que representa riesgo de contaminación cruzada.

Presencia de alimentos a temperatura ambiente, sin control adecuado, favoreciendo la proliferación de microorganismos.

ANÁLISIS SANITARIO: Las condiciones evidenciadas representan un riesgo sanitario alto, ya que los pisos inadecuados dificultan mantener condiciones higiénicas, los limpienes sucios actúan como vehículo de contaminación y la exposición de alimentos a temperatura ambiente compromete directamente la inocuidad, facilitando el crecimiento bacteriano.



RESTAURANTE LA BENDICION DECARMEN

Se observa un lugar no adecuado para procesar y expender alimentos ya que no cuenta con el espacio suficiente para desarrollar actividades de manufactura que garanticen alimentos inocuos. Se evidencia plagas y deficientes procesos de limpieza y desinfección. Lavamanos no posee jabón anti bacteria, no cuenta con instalaciones sanitarias. No posee adecuada ventilación. Urge capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos y mejoras en las instalaciones y alrededores.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 63%

VENTA DE COMIDAS RAPIDAS LEO

Los manipuladores de alimentos no utilizan elementos de protección personal (EPP) (gorro, tapabocas, delantal), incumpliendo las normas de higiene.

Deficiencias en las condiciones de la cocina, evidenciándose falta de orden, limpieza y posibles riesgos de contaminación.

El personal no cuenta con capacitación en higiene y manipulación de alimentos, lo cual afecta directamente la aplicación de prácticas seguras.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 80%

RESTAURANTE DOÑA MAYO

Durante la visita de inspección al establecimiento dedicado a la preparación y expendio de alimentos, se evidenció que las instalaciones no reúnen las condiciones sanitarias adecuadas para el procesamiento de alimentos, toda vez que presentan deficiencias en su infraestructura, las cuales no garantizan la protección de los alimentos contra fuentes de contaminación. Así mismo, no se dispone de un sistema de ventilación adecuado, lo que impide la adecuada renovación del aire, favorece la acumulación de calor El alimento está en contacto directo con los exteriores.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 61%

ASADOS AL BARRIL CIRO

Durante la visita de inspección sanitaria realizada se evidenció que el establecimiento no cuenta con adecuados procesos de limpieza y desinfección de las áreas de producción, sin embargo, anterior visita, se observan superficies con suciedad visible, residuos orgánicos y ausencia de registros de desinfección periódica.

Así mismo, se constató la falta de protocolos escritos, productos desinfectantes autorizados y capacitación del personal en buenas prácticas de manufactura, lo cual agrava las deficiencias sanitarias encontradas. Se aplicó el instrumento de verificación sanitaria, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 74 % de los criterios evaluados.

EXPENDIO DE CARNES: DISTRICARNES EL SOL

Se evidencia limpieza en el área de proceso, se ha mejorado la preparación de soluciones para la limpieza y desinfección de áreas y equipos. Los operarios poseen sus EEP adecuados. Los productos cárnicos son de un proveedor confiable sacrificadas en un establecimiento acreditado por el INVIMA. Se observa muchos residuos tirados al piso.

El establecimiento presenta un 86% de cumplimiento



RESTAURANTE ANITA Y TOMASITO

Durante la inspección se evaluaron aspectos relacionados con condiciones locativas, manejo de residuos, higiene general y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

HALLAZGOS

Se identificaron las siguientes no conformidades:

Paredes en mal estado, con deterioro visible.

La pintura no cuenta con recubrimiento sanitario, presentando desgaste, lo que dificulta su limpieza y desinfección.

Deficiencias en el manejo de residuos sólidos, evidenciándose inadecuada disposición, almacenamiento o clasificación de los mismos.

El establecimiento presenta un 84% de cumplimiento

VENTA DE PASABOCAS LLEGA LLEGA

El establecimiento presenta un cumplimiento del 85%, lo cual indica un concepto sanitario, El cumplimiento documental y el proceso de adecuación con materiales sanitarios representan un aspecto positivo, orientado al mejoramiento de las condiciones higiénicas del establecimiento. Sin embargo, es fundamental garantizar que las actividades de remodelación no interfieran con la inocuidad de los alimentos ni con las condiciones de higiene durante la operación.

CONCEPTO: De acuerdo con lo evidenciado, se emite un CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON RECOMENDACIONES, considerando que el establecimiento cumple con la documentación exigida y se encuentra en proceso de mejora de sus condiciones locativas.

VENTA DE JUGO Y FRITURAS EL REPELON

Se evidencio que se utiliza agua directamente de la fuente sin ningún tratamiento que ayude a mejorar la calidad, se debe implementar un sistema que garantice el uso de agua potable apta para el consumo humano.

Adecuar las áreas de preparación y expendio, asegurando su aislamiento y protección contra agentes contaminantes. Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la normatividad vigente.

Se evidencio mesones en acero inoxidable, el hielo no es de una fuente segura.

RESTAURANTE LA ROCA

El establecimiento presenta un 72% de cumplimiento, lo que indica condiciones sanitarias aceptables, aunque con deficiencias que pueden generar riesgos si no se corrigen oportunamente

Adecuada limpieza general de las áreas.

Buena conservación del pescado y manejo de la cadena de frío.

No conformidades encontradas:

Ausencia de estibas en el cuarto frío, lo que favorece la contaminación del producto.

Presencia de trapos sucios en el área de proceso, generando riesgo de contaminación.

Necesidad de mejorar el orden y las prácticas higiénicas en el área de manipulación.



PANIFICADORA Y VENTA DE FRITURAS LA MANO DE DIOS

El establecimiento presenta un 75% de cumplimiento, lo cual indica condiciones sanitarias aceptables.

Aspectos favorables:

Buena limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

Adecuado manejo de equipos, utensilios y materias primas.

No conformidades encontradas:

Techos inadecuados, con posibles riesgos de contaminación (desprendimientos, acumulación de suciedad o difícil limpieza).

Necesidad de mejorar las condiciones locativas para cumplir completamente con la normativa.

ASADERO DIMAS

Durante la visita se observó una adecuada higiene de áreas y equipos, así como de superficies en contacto con el alimento, Los alimentos se conservan a temperaturas adecuadas para evitar proliferación bacteriana, ensaladas se mantiene en solución de vinagre para su debida desinfección.

Se evidenciaron pisos en mal estado, pero no compromete la calidad final de los alimentos procesados. El establecimiento cuenta con una adecuada ventilación e iluminación.

El establecimiento presenta un 79% de cumplimiento, lo cual indica condiciones sanitarias aceptables.

En relación con la visita anterior se evidencian las mejoras en las instalaciones sanitarias y área de atención a los clientes.

EXPENDIO DE CARNES y TIENDA EL CEBU

Durante la inspección se verificaron aspectos como: condiciones locativas, manipulación de alimentos, higiene del personal, equipos y utensilios, almacenamiento, control de plagas y manejo de residuos.

Resultados de la evaluación:

Condiciones locativas: 85%

Manipulación de alimentos: 90%

Higiene del personal: 88%

Equipos y utensilios: 87%

Almacenamiento: 84%

Control de plagas: 92%

Manejo de residuos: 89%

Porcentaje de cumplimiento total: 88%

TIENDAS BAZURTICO

El establecimiento presenta un 66% de cumplimiento, lo cual indica condiciones sanitarias deficientes, que pueden generar riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Ítem evaluado Cumplimiento (%)

Condiciones locativas (pisos, paredes, techos) 50%

Limpieza y desinfección de áreas 85%

Manipulación higiénica del producto 70%

Conservación y almacenamiento del producto 75%

Manejo de residuos 70%

Control de plagas y vectores 45%

Programas de saneamiento básico 61%

Promedio total de cumplimiento: 65%



BIENESTAR FAMILIAR ESPERANZA Y 5 DE NOVIEMBRE

Interpretación del resultado:

El establecimiento presenta un 80% de cumplimiento, lo que indica condiciones sanitarias aceptables, pero con deficiencias que deben ser corregidas para evitar riesgos en la inocuidad de los alimentos.

Aspectos favorables:

Buena limpieza general de las áreas de trabajo.

Adecuado manejo de equipos y utensilios.

No conformidades encontradas:

Falta de uso de elementos de protección personal (EPP) por parte de los manipuladores.

Techos en mal estado, lo que puede generar contaminación física (polvo, desprendimientos)

EXPENDIO DE CARNES LA 47

En atención a la visita de inspección, vigilancia y control realizado a un establecimiento dedicado al expendio de carnes, se evidenciaron las siguientes condiciones sanitarias:

El establecimiento presenta deficiencias en la infraestructura de los pisos, los cuales no se encuentran en óptimas condiciones, dificultando su limpieza y desinfección, y favoreciendo la acumulación de suciedad y posibles contaminantes. Asimismo, se observó inadecuado aseo de los equipos y utensilios, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los productos cárnicos manipulados.

De igual manera, se identificaron falencias en el sistema de desagüe de aguas residuales, evidenciando posibles obstrucciones o manejo inadecuado, lo cual puede generar contaminación cruzada, malos olores y proliferación de vectores.

FABRICA DE QUESOS COTA

En atención a la visita de seguimiento realizada a un establecimiento dedicado a la elaboración de queso, se evidencian mejoras significativas en la infraestructura, orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos. Se destaca la adecuación de los pisos, los cuales son nuevos, contruidos con materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, lo que contribuye a minimizar riesgos de contaminación. Estas mejoras favorecen el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para este tipo de establecimientos. Las acciones implementadas evidencian el compromiso del establecimiento con el mejoramiento continuo y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, fortaleciendo las condiciones para la producción de alimentos inocuos.

RESTAURANTE LA SINUANA

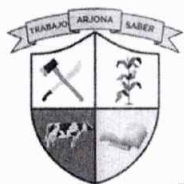
Durante la visita de inspección sanitaria se evaluaron las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, evidenciándose varias no conformidades que pueden afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de los trabajadores.

Se observó que no se ha realizado mejora en la emisión de humo en el área de preparación, lo que indica deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción. Asimismo, se evidenció que los operarios no utilizan elementos de protección personal (EPP), incumpliendo las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Adicionalmente, se identificó falta de mantenimiento en los pisos, presentando condiciones que dificultan la adecuada limpieza y pueden favorecer la acumulación de suciedad. Solicitaron capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos.

VERDURAS EXPUESTAS AL AMBIENTE SIN REFRIGERACION

Promedio total de cumplimiento: 81%



EXPENDIO DE PRODUCTOS CARNICOS DISTRICARNES 1A

Durante la visita de inspección sanitaria realizada al expendio de carnes, se evidenció que el establecimiento no realiza la separación adecuada de las vísceras rojas respecto a la carne, almacenándolas en el mismo espacio, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada y afecta la inocuidad del producto cárnico. Se constató que el establecimiento dispone de sistemas de refrigeración en buen estado sin embargo no tiene lector de temperatura. Pisos en mal estado, pero hubo compromiso por parte del propietario para realizar su mantenimiento, Cuenta con los documentos que certifiquen que la carne y sub productos son de un origen seguro.

QUESERA LOS LAURELES

El establecimiento cuenta con pisos en condiciones adecuadas, que permiten una fácil limpieza y desinfección, así como mesones en acero inoxidable, acordes con los requisitos sanitarios para la manipulación de alimentos. Se observa además la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en varios procesos y el uso de sal refinada y yodada para la elaboración del producto, lo cual es adecuado.

No obstante, se identificó como hallazgo crítico que el personal manipulador de alimentos no cuenta con los elementos de protección personal (EPP) requeridos, tales como gorro, tapabocas, guantes y uniforme adecuado, lo cual incrementa el riesgo de contaminación del producto

RESTAURANTE BUFFETT

Durante la visita se observó una adecuada higiene de áreas y equipos, así como de superficies en contacto con el alimento, Los alimentos se conservan a temperaturas adecuadas para evitar proliferación bacteriana, ensaladas se mantiene en solución de vinagre para su debida desinfección.

Se evidenciaron pisos en mal estado, pero no compromete la calidad final de los alimentos procesados. El establecimiento cuenta con una adecuada ventilación e iluminación, se evidenciaron unos limpiones en mal estado, se van a reemplazar.

Promedio general de cumplimiento: 86%

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

QUESERA LA BENDICION DE DIOS

Durante la visita de inspección, vigilancia realizada se evidenció que el mismo funciona dentro de una vivienda, lo cual puede representar limitaciones en cuanto a la adecuada separación de áreas, Se observan pisos en mal estado, No obstante, durante la inspección se evidenció buena limpieza general del establecimiento y ausencia de moscas.

Concepto Sanitario: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Se recomienda:

Realizar la adecuación de los pisos con materiales sanitarios, resistentes, impermeables y de fácil limpieza.

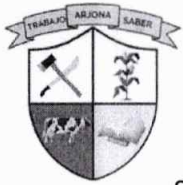
Garantizar la separación adecuada de áreas dentro de la vivienda para evitar contaminación cruzada.

Mantener las condiciones de limpieza y control de vectores evidenciadas durante la visita.

EXPENDIO DE CARNES CRISTIAN

Estas condiciones incumplen con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para el manejo y expendio de alimentos, representando un riesgo para la salud pública.

Concepto Sanitario: DESFAVORABLE.



Se recomienda al establecimiento implementar de manera inmediata un plan de mejoramiento que incluya:

Reparación y adecuación de los pisos con materiales sanitarios adecuados. Fortalecimiento de los procesos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

Mantenimiento y adecuación del sistema de drenaje de aguas residuales.

DROGAS OLIMPICA

Conforme a la normatividad sanitaria vigente, en concordancia con la Decreto 780 de 2016 y demás disposiciones aplicables.

Durante la inspección se evaluaron aspectos relacionados con condiciones locativas, almacenamiento, control de temperatura y documentación. HALLAZGOS:

Adecuado manejo y control de temperaturas para la conservación de medicamentos, garantizando su estabilidad y calidad.

Disponibilidad de equipos de refrigeración en buen estado y en funcionamiento. El establecimiento cuenta con la documentación sanitaria al día, conforme a los requisitos exigidos.

PELUQUERIA JORGE SANDOVAL

En visita de inspección sanitaria realizada a establecimiento tipo barbería, se evidenció que los residuos peligrosos generados en el desarrollo de sus actividades (como hojas de afeitar, material cortopunzante) están siendo dispuestos de manera inadecuada, específicamente mediante su enterramiento.

Esta práctica representa un riesgo sanitario y ambiental significativo, debido a la posible contaminación del suelo, proliferación de agentes patógenos. Asimismo, incumple con la normatividad sanitaria vigente en materia de gestión integral de residuos peligrosos.

Recomendaciones: Implementar un sistema adecuado para la gestión de residuos peligrosos (cortopunzantes y biosanitarios).

DROGAS LA ECONOMIA

En visita de inspección sanitaria realizada a un establecimiento farmacéutico, se evidenció que cuenta con un sistema de control de fechas de vencimiento de los productos, el cual consiste en la marcación e identificación de aquellos medicamentos que se encuentran próximos a vencer, específicamente con tres (3) meses de anticipación a su fecha de expiración.

Presentaron certificado de fumigación vigente. Presentan registros de temperatura y humedad relativa.

PISCINAS CARLOS RAMON:

Se recomienda llevar registros actualizados de control de parámetros fisicoquímicos como cloro residual y pH, con el fin de garantizar la calidad del agua.

Las áreas circundantes se encuentran en condiciones aceptables de aseo. Se verificó la disponibilidad de servicios sanitarios y duchas, los cuales deben mantenerse en óptimas condiciones de higiene. Sin embargo, se evidencia tiempos muy cortos en la adición el químico floculante sulfato de aluminio B, y no se espera el efecto deseado, se debe aplicar la noche anterior para que sea efectivo el tratamiento y no se ponga en riesgo la salud de los visitantes.



CONSULTORIO ADONTOLOGICO JESUS MARTINEZ

El establecimiento cuenta con área destinada para el manejo de residuos peligrosos, debidamente identificada, lo cual permite una adecuada segregación y almacenamiento. Asimismo, se observa que el consultorio se encuentra en proceso de implementación del Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud (PGIRASA), evidenciando avances en el cumplimiento de la normatividad vigente.

De igual manera, se verificó que los equipos de esterilización se encuentran en buen estado y en funcionamiento, garantizando procesos adecuados de desinfección y esterilización del instrumental.

LABORATORIO DENTAL LUZ NEYDA TIJERA

El establecimiento cuenta con área destinada para el manejo de residuos peligrosos, debidamente identificada y organizada, lo que permite una correcta segregación, almacenamiento y disposición de los mismos. Asimismo, se verificó la implementación del Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud (PGIRASA), cumpliendo con los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estas condiciones contribuyen a la prevención de riesgos biológicos y a la protección de la salud pública y del medio ambiente.

CEMENTERIO MUNICIPAL

Durante la visita de inspección se realizó la verificación de las condiciones sanitarias y ambientales del cementerio, evidenciándose mejoras significativas en comparación con visitas anteriores.

Se observó un mejor manejo en la recolección de residuos sólidos gracias a la gestión del párroco Municipal el cual realizó campaña para retirar los residuos sólidos dispuesto en la entrada. Asimismo, se evidenció un adecuado mantenimiento de jardines y zonas verdes. Estas acciones han permitido optimizar las condiciones sanitarias y ambientales del lugar, disminuyendo riesgos asociados a acumulación de residuos y proliferación de vectores.

Promedio anterior: 83%

Promedio actual: 87%

Mejora total: +5%

LABORATORIO DENTAL ROYS RAMOS ECHENIQUE

Durante la inspección se evidenció que el establecimiento NO genera residuos cortopunzantes (como hojas de bisturí u otros elementos afines), por lo tanto no es necesario contrato con una empresa autorizada para la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos peligrosos por ahora.

- Infraestructura y condiciones locativas: 90%
- Bioseguridad y prácticas higiénicas: 80%
- Manejo de residuos peligrosos: 40%
- Dotación y equipos: 85%
- Documentación y cumplimiento normativo: 70%

Promedio general de cumplimiento: 73%



CONSULTORIO ODONTOLÓGICO ASTRID TORRES AREVALO

Según acta de la última visita de inspección, vigilancia y control por parte de la entidad territorial donde obtuvo un 98% de cumplimiento, el concepto emitido es Favorable. Esto significa que el establecimiento:

Cumple con las condiciones higiénico-sanitarias básicas.

Representa un riesgo mínimo para la salud de los usuarios.

Puede continuar operando legalmente sin restricciones inmediatas. No Presenta evidencia del registro de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable

JORNADA DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA A MANIPULADORES Y PERSONAL ADMIMNIATRATIVO.

Acompañamiento al equipo de la secretaria de salud en la realización de las jornadas en el Centros de Desarrollo Infantil: (CDI) luz de esperanza, semillita de amor, mundo de sonrisas donde se abordó la temática de las BPM buenas prácticas de manufactura, destacando la importancia de la higiene y la correcta manipulación de alimentos, garantizando así entornos seguros y saludables.

CAPACITACION A PARTICIPANTES DEL FESTIVAL DEL BOLLO

Se capacito y certifico aproximadamente 30 manipuladores de alimentos en temas relacionados con la higiene al momento de preparar los alimentos explicando los diferentes contaminantes a la hora de realizar sus productos y cómo puede afectar a los consumidores.

ASISTENCIA A LA INVITACION POR PARTE DE LA SECRETARIA DE ESPACIO PÚBLICO PARA ABORDAR TEMATICAS DE LOS VENDEDORES AMBUELANTES EN LA PLAZA PRINCIPAL

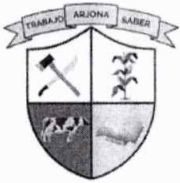
Acompañamiento por parte de secretaria de salud a comité convocados por ESPACIO PUBLICO para analizar temas relacionados con los vendedores ambulantes ubicados en el parque los cuales dejan los carros estacionados durante la noche acto que está prohibido por cuestiones de sanidad. Muchos han hecho caso omiso.

La Secretaría brindara acompañamiento y orientación para lograr que dichos vendedores logren llevarse estos carros una vez termine la jornada.

Así mismo, se acordó continuar con el seguimiento y acompañamiento institucional, con el fin de mejorar las condiciones de operación de los vendedores ambulantes y garantizar el adecuado uso del espacio.

ACOMPAÑAMIENTO A CHARLA EDUCATIVA A CDI

Sobre Higiene y Manipulación de alimentos y BPM de establecimientos procesadores de alimentos se dirigió al personal de Talento Humano de los CDI, semillitas de amor, luz de esperanza y sembrando valores.



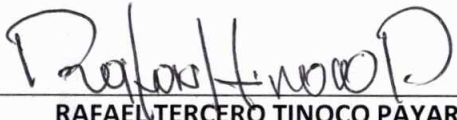
CHARLA RELACIONADA A MANIPULACION E HIGIENE DE ALIMENTOS A MADRES PERTENECIENTES AL BIENESTAR FAMILIAR EL LIMONAR

Se lidero charla informativa en temas relacionados con la higiene y adecuada manipulación de los alimentos haciendo énfasis en los contaminantes químicos relacionados con los desinfectantes (HIPOCLORITO DE SODIO) utilizados en nuestros hogares y que pueden intoxicar a niños por ingesta debido a su mal almacenamiento.

CAPACITACION CONVOCADA POR EL INVIMA

La temática del curso fue aditivos alimentarios y rotulados

Para constancia se firma por las partes intervinientes.

 CARMEN CARREÑO MARRUGO SECRETARIA DE SALUD SUPERVISORA	 RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES C.C.: 73.559.257 de Arjona -Bolívar CONTRATISTA
--	--



INFORME DE ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE ARJONA (BOLÍVAR)

EL PRESENTE FORMATI APLICA PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES O DE APOYO A LA GESTIÓN

INFORME DE ACTIVIDADES No.	3	CONTRATO No.	CDPS-SALUD-018-2026	AÑO	2026
OBJETO DEL CONTRATO:					
Prestación de servicios profesionales para la gestión del riesgo en temas de consumo aprovechamiento biológicos , calidad e inocuidad de los alimentos mediante desarrollos de capacidades sobre buenas prácticas de manufacturas conforme al proyecto de inversión N° 202500000039045					
PERIODO A REPORTAR: 30 de MARZO a 29 de ABRIL 2026					

Obligaciones del contrato	Actividades realizadas por contratista
1. Realizar una visita mensual de inspección, vigilancia y control sanitario a los establecimientos de expendio, preparación y venta de alimentos para verificar condiciones sanitarias. (queseras, expendios de carne, restaurantes, entre otros).	SUPERTIENDAS OLIMPICA Como resultado de la evaluación, el establecimiento alcanza un nivel de cumplimiento del 91%, evidenciando condiciones sanitarias generalmente adecuadas para el desarrollo de sus actividades. No obstante, se identificó la siguiente no conformidad: Deficiencia en el control y registro de cloro residual en el agua potable, evidenciándose ausencia o inconsistencia en las mediciones periódicas, lo cual es fundamental para garantizar la calidad e inocuidad del agua utilizada en los procesos, ya que el control del cloro residual es un parámetro crítico, ya que permite verificar la adecuada desinfección del agua, evitando riesgos de contaminación microbiológica que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.. FABRICA DE BOLLOS SHANELLYS Durante la inspección se aplicó el formato de evaluación sanitaria correspondiente, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 62 % respecto a los criterios verificados se encontró malas prácticas higiénicas debido a la ausencia de elementos de protección personal, sumado a eso se realiza la actividad en los patios de una vivienda lo cual no garantiza la inocuidad de los productos elaborados. No se evidencia independencia con los alrededores. AREA DE ELABORACION DE ALIMENTOS MUNDO DE SONRISAS DIMF Durante la inspección se aplicó el instrumento de verificación sanitaria, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 75 % de los criterios evaluados. Se evidenció que se mantienen las áreas limpias, los alimentos se encuentran protegidos de contaminación y se cuenta con utensilios adecuados para la preparación. Sin embargo, se identificaron algunas debilidades relacionadas con la refrigeración adecuada de frutas, se evidencio mesones en acero inoxidable como lo exige la normativa. RESTAURANTE LOS TIZONES Durante la inspección se evidenció que el establecimiento ha realizado adecuaciones para mejorar las condiciones sanitarias, tales como



organización del área de preparación, uso de utensilios en buen estado, protección parcial de los alimentos y mantenimiento del área de trabajo en condiciones de limpieza. Asimismo, se observó disposición adecuada de los residuos generados durante la actividad. Al aplicar el instrumento de evaluación sanitaria, el establecimiento obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 85 % de los criterios verificados.

TIENDAS AL ALTOQUE

Se evidenció adecuadas prácticas de conservación de alimentos, manteniendo condiciones de refrigeración y protección contra contaminación.

Correcto almacenamiento de materias primas e insumos, organizados y separados según su naturaleza.

Uso apropiado de elementos de protección personal por parte de los manipuladores

No obstante, se identificó la siguiente no conformidad:

El establecimiento no cuenta con un área definida para la recepción de materia prima, lo cual puede generar riesgo de contaminación cruzada al no existir un punto específico para la inspección, limpieza y control de insumos al momento de su ingreso.

TIENDAS Y SUPERMECARDOS EL CAZADOR

Adecuada rotación de productos, lo cual contribuye a la conservación de la calidad y disminuye el riesgo de vencimiento. No obstante, se identificaron las siguientes no conformidades:

Deficiencias en el aseo general del establecimiento, observándose acumulación de suciedad en diferentes áreas y abanicos (ventiladores) en condiciones inadecuadas de limpieza, con presencia de polvo y suciedad, lo que representa un riesgo de contaminación de los alimentos por arrastre de partículas. Porcentaje de cumplimiento 79%.

VENTA DE COMIDA RAPIDA DONDE TAVO

Durante la inspección se observó que los operarios no utilizan los elementos de protección personal, tales como gorro, tapabocas y delantal, lo cual incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos y no garantiza una adecuada manipulación de estos, incumpliendo con las normas sanitarias vigentes. Así mismo, se evidenció que la lámina de asar se encuentra desgastada, presentando deterioro en su superficie, lo cual dificulta su adecuada limpieza y desinfección, constituyéndose en un factor de riesgo sanitario. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 73%

RESTAURANTE PORTAL DEL CHICARRON

Se identificaron las siguientes no conformidades:

Pisos en condiciones inadecuadas, no cumplen con características de ser lisos, lavables e impermeables, dificultando su limpieza y desinfección.

Uso de limpiadores (trapos) en mal estado y sucios, lo que representa riesgo de contaminación cruzada.



Presencia de alimentos a temperatura ambiente, sin control adecuado, favoreciendo la proliferación de microorganismos.

ANÁLISIS SANITARIO: Las condiciones evidenciadas representan un riesgo sanitario alto, ya que los pisos inadecuados dificultan mantener condiciones higiénicas, los limpiadores sucios actúan como vehículo de contaminación y la exposición de alimentos a temperatura ambiente compromete directamente la inocuidad, facilitando el crecimiento bacteriano.

RESTAURANTE LA BENDICION DECARMEN

Se observa un lugar no adecuado para procesar y expender alimentos ya que no cuenta con el espacio suficiente para desarrollar actividades de manufactura que garanticen alimentos inocuos. Se evidencia plagas y deficientes procesos de limpieza y desinfección. Lavamanos no posee jabón anti bacteria, no cuenta con instalaciones sanitarias. No posee adecuada ventilación. Urge capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos y mejoras en las instalaciones y alrededores.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 63%

VENTA D ECOMIDAS RAPIDAS LEO

Los manipuladores de alimentos no utilizan elementos de protección personal (EPP) (gorro, tapabocas, delantal), incumpliendo las normas de higiene.

Deficiencias en las condiciones de la cocina, evidenciándose falta de orden, limpieza y posibles riesgos de contaminación.

El personal no cuenta con capacitación en higiene y manipulación de alimentos, lo cual afecta directamente la aplicación de prácticas seguras.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 80%

RESTAURANTE DOÑA MAYO

Durante la visita de inspección al establecimiento dedicado a la preparación y expendio de alimentos, se evidenció que las instalaciones no reúnen las condiciones sanitarias adecuadas para el procesamiento de alimentos, toda vez que presentan deficiencias en su infraestructura, las cuales no garantizan la protección de los alimentos contra fuentes de contaminación. Así mismo, no se dispone de un sistema de ventilación adecuado, lo que impide la adecuada renovación del aire, favorece la acumulación de calor El alimento está en contacto directo con los exteriores.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 61%

ASADOS AL BARRIL CIRO

Durante la visita de inspección sanitaria realizada se evidenció que el establecimiento no cuenta con adecuados procesos de limpieza y desinfección de las áreas de producción, sin embargo, anterior visita, se observan superficies con suciedad visible, residuos orgánicos y ausencia de registros de desinfección periódica.

Así mismo, se constató la falta de protocolos escritos, productos desinfectantes autorizados y capacitación del personal en buenas prácticas de manufactura, lo



cual agrava las deficiencias sanitarias encontradas. se aplicó el instrumento de verificación sanitaria, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 74 % de los criterios evaluados.

EXPENDIO DE CARNES: DISTRICARNES EL SOL

Se evidencia limpieza en el área de proceso, se ha mejorado la preparación de soluciones para la limpieza y desinfección de áreas y equipos. Los operarios poseen sus EEP adecuados. Los productos cárnicos son de un proveedor confiable sacrificadas en un establecimiento acreditado por el INVIMA. Se observa muchos residuos tirados al piso.

El establecimiento presenta un 86% de cumplimiento

RESTAURANTE ANITA Y TOMASITO

Durante la inspección se evaluaron aspectos relacionados con condiciones locativas, manejo de residuos, higiene general y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

HALLAZGOS

Se identificaron las siguientes no conformidades:

Paredes en mal estado, con deterioro visible.

La pintura no cuenta con recubrimiento sanitario, presentando desgaste, lo que dificulta su limpieza y desinfección.

Deficiencias en el manejo de residuos sólidos, evidenciándose inadecuada disposición, almacenamiento o clasificación de los mismos.

El establecimiento presenta un 84% de cumplimiento

VENTA DE PASABOCAS LLEGA LLEGA

El establecimiento presenta un cumplimiento del 85%, lo cual indica un concepto sanitario, El cumplimiento documental y el proceso de adecuación con materiales sanitarios representan un aspecto positivo, orientado al mejoramiento de las condiciones higiénicas del establecimiento. Sin embargo, es fundamental garantizar que las actividades de remodelación no interfieran con la inocuidad de los alimentos ni con las condiciones de higiene durante la operación.

CONCEPTO: De acuerdo con lo evidenciado, se emite un CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON RECOMENDACIONES, considerando que el establecimiento cumple con la documentación exigida y se encuentra en proceso de mejora de sus condiciones locativas.

VENTA DE JUGO Y FRITURAS EL REPELON

Se evidencio que se utiliza agua directamente de la fuente sin ningún tratamiento que ayude a mejorar la calidad, se debe implementar un sistema que garantice el uso de agua potable apta para el consumo humano.

Adecuar las áreas de preparación y expendio, asegurando su aislamiento y protección contra agentes contaminantes. Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la normatividad vigente.

Se evidencio mesones en acero inoxidable, el hielo no es de una fuente segura.

RESTAURANTE LA ROCA



El establecimiento presenta un 72% de cumplimiento, lo que indica condiciones sanitarias aceptables, aunque con deficiencias que pueden generar riesgos si no se corrigen oportunamente
Adecuada limpieza general de las áreas.
Buena conservación del pescado y manejo de la cadena de frío.
No conformidades encontradas:
Ausencia de estibas en el cuarto frío, lo que favorece la contaminación del producto.
Presencia de trapos sucios en el área de proceso, generando riesgo de contaminación.
Necesidad de mejorar el orden y las prácticas higiénicas en el área de manipulación.

PANIFICADORA Y VENTA DE FRITURAS LA MANO DE DIOS

El establecimiento presenta un **75% de cumplimiento**, lo cual indica condiciones sanitarias aceptables.

Aspectos favorables:

Buena limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

Adecuado manejo de equipos, utensilios y materias primas.

No conformidades encontradas:

Techos inadecuados, con posibles riesgos de contaminación (desprendimientos, acumulación de suciedad o difícil limpieza).

Necesidad de mejorar las condiciones locativas para cumplir completamente con la normativa.

ASADERO DIMAS

Durante la visita se observó una adecuada higiene de áreas y equipos, así como de superficies en contacto con el alimento, Los alimentos se conservan a temperaturas adecuadas para evitar proliferación bacteriana, ensaladas se mantiene en solución de vinagre para su debida desinfección. Se evidenciaron pisos en mal estado, pero no compromete la calidad final de los alimentos procesados. El establecimiento cuenta con una adecuada ventilación e iluminación.

El establecimiento presenta un **79% de cumplimiento**, lo cual indica condiciones sanitarias aceptables.

En relación con la visita anterior se evidencian las mejoras en las instalaciones sanitarias y área de atención a los clientes.

EXPENDIO DE CARNES y TIENDA EL CEBU

Durante la inspección se verificaron aspectos como: condiciones locativas, manipulación de alimentos, higiene del personal, equipos y utensilios, almacenamiento, control de plagas y manejo de residuos.

Resultados de la evaluación:

Condiciones locativas: 85%
Manipulación de alimentos: 90%
Higiene del personal: 88%
Equipos y utensilios: 87%
Almacenamiento: 84%
Control de plagas: 92%



Manejo de residuos: 89%
Porcentaje de cumplimiento total: 88%

TIENDAS BAZURTICO

El establecimiento presenta un 66% de cumplimiento, lo cual indica condiciones sanitarias deficientes, que pueden generar riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Ítem evaluado	Cumplimiento (%)
Condiciones locativas (pisos, paredes, techos)	50%
Limpieza y desinfección de áreas	85%
Manipulación higiénica del producto	70%
Conservación y almacenamiento del producto	75%
Manejo de residuos	70%
Control de plagas y vectores	45%
Programas de saneamiento básico	61%
Promedio total de cumplimiento:	65%

BIENESTAR FAMILIAR ESPERANZA Y 5 DE NOVIEMBRE

Interpretación del resultado:
El establecimiento presenta un 80% de cumplimiento, lo que indica condiciones sanitarias aceptables, pero con deficiencias que deben ser corregidas para evitar riesgos en la inocuidad de los alimentos.

Aspectos favorables:
Buena limpieza general de las áreas de trabajo.
Adecuado manejo de equipos y utensilios.
No conformidades encontradas:
Falta de uso de elementos de protección personal (EPP) por parte de los manipuladores.
Techos en mal estado, lo que puede generar contaminación física (polvo, desprendimientos)

EXPENDIO DE CARNES LA 47

En atención a la visita de inspección, vigilancia y control realizada a un establecimiento dedicado al expendio de carnes, se evidenciaron las siguientes condiciones sanitarias:

El establecimiento presenta **deficiencias en la infraestructura de los pisos**, los cuales no se encuentran en óptimas condiciones, dificultando su limpieza y desinfección, y favoreciendo la acumulación de suciedad y posibles contaminantes. Asimismo, se observó **inadecuado aseo de los equipos y utensilios**, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los productos cárnicos manipulados.

De igual manera, se identificaron **fallencias en el sistema de desagüe de aguas residuales**, evidenciando posibles obstrucciones o manejo inadecuado, lo cual puede generar contaminación cruzada, malos olores y proliferación de vectores.

FABRICA DE QUESOS COTA

En atención a la visita de seguimiento realizada a un establecimiento dedicado a la elaboración de queso, se evidencian mejoras significativas en la infraestructura, orientadas a garantizar la inocuidad



de los alimentos. Se destaca la adecuación de los pisos, los cuales son nuevos, construidos con materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, lo que contribuye a minimizar riesgos de contaminación. Estas mejoras favorecen el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para este tipo de establecimientos. Las acciones implementadas evidencian el compromiso del establecimiento con el mejoramiento continuo y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, fortaleciendo las condiciones para la producción de alimentos inocuos.

RESTAURANTE LA SINUANA

Durante la visita de inspección sanitaria se evaluaron las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, evidenciándose varias no conformidades que pueden afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de los trabajadores. Se observó que no se ha realizado mejora en la emisión de humo en el área de preparación, lo que indica deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción. Asimismo, se evidenció que los operarios no utilizan elementos de protección personal (EPP), incumpliendo las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Adicionalmente, se identificó falta de mantenimiento en los pisos, presentando condiciones que dificultan la adecuada limpieza y pueden favorecer la acumulación de suciedad. Solicitaron capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos.

VERDURAS EXPUESTAS AL AMBIENTE SIN REFRIGERACION

Promedio total de cumplimiento: 81%

EXPENDIO DE PRODUCTOS CARNICOS DISTRICARNES 1A

Durante la visita de inspección sanitaria realizada al expendio de carnes, se evidenció que el establecimiento no realiza la separación adecuada de las vísceras rojas respecto a la carne, almacenándolas en el mismo espacio, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada y afecta la inocuidad del producto cárnico. Se constató que el establecimiento dispone de sistemas de refrigeración en buen estado sin embargo no tiene lector de temperatura. Pisos en mal estado, pero hubo compromiso por parte del propietario para realizar su mantenimiento. Cuenta con los documentos que certifiquen que la carne y sub productos son de un origen seguro.

QUESERA LOS LAURELES

El establecimiento cuenta con pisos en condiciones adecuadas, que permiten una fácil limpieza y desinfección, así como mesones en acero inoxidable, acordes con los requisitos sanitarios para la manipulación de alimentos. Se observa además la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en varios procesos y el uso de sal refinada y yodada para la elaboración del producto, lo cual es adecuado.



No obstante, se identificó como hallazgo crítico que el personal manipulador de alimentos no cuenta con los elementos de protección personal (EPP) requeridos, tales como gorro, tapabocas, guantes y uniforme adecuado, lo cual incrementa el riesgo de contaminación del producto

RESTAURANTE BUFFETT

Durante la visita se observó una adecuada higiene de áreas y equipos, así como de superficies en contacto con el alimento, Los alimentos se conservan a temperaturas adecuadas para evitar proliferación bacteriana, ensaladas se mantiene en solución de vinagre para su debida desinfección.
Se evidenciaron pisos en mal estado, pero no compromete la calidad final de los alimentos procesados. El establecimiento cuenta con una adecuada ventilación e iluminación, se evidenciaron unos limpiones en mal estado, se van a reemplazar.
Promedio general de cumplimiento: 86%
CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

QUESERA LA BENDICION DE DIOS

Durante la visita de inspección, vigilancia realizada se evidenció que el mismo funciona dentro de una vivienda, lo cual puede representar limitaciones en cuanto a la adecuada separación de áreas, Se observan pisos en mal estado, No obstante, durante la inspección se evidenció buena limpieza general del establecimiento y ausencia de moscas.
Concepto Sanitario: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.
Se recomienda:
Realizar la adecuación de los pisos con materiales sanitarios, resistentes, impermeables y de fácil limpieza.
Garantizar la separación adecuada de áreas dentro de la vivienda para evitar contaminación cruzada.
Mantener las condiciones de limpieza y control de vectores evidenciadas durante la visita.

EXPENDIO DE CARNES CRISTIAN

Estas condiciones incumplen con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para el manejo y expendio de alimentos, representando un riesgo para la salud pública.
Concepto Sanitario: DESFAVORABLE.
Se recomienda al establecimiento implementar de manera inmediata un plan de mejoramiento que incluya:
Reparación y adecuación de los pisos con materiales sanitarios adecuados. Fortalecimiento de los procesos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
Mantenimiento y adecuación del sistema de drenaje de aguas residuales.



2. Realizar informe de las visitas de inspección sanitarias realizadas durante el periodo a establecimientos que pudieran generar brotes o enfermedades de interés en salud pública.

DROGAS OLIMPICA

Conforme a la normatividad sanitaria vigente, en concordancia con la Decreto 780 de 2016 y demás disposiciones aplicables.
Durante la inspección se evaluaron aspectos relacionados con condiciones locativas, almacenamiento, control de temperatura y documentación. HALLAZGOS:
Adecuado manejo y control de temperaturas para la conservación de medicamentos, garantizando su estabilidad y calidad.
Disponibilidad de equipos de refrigeración en buen estado y en funcionamiento. El establecimiento cuenta con la documentación sanitaria al día, conforme a los requisitos exigidos.

PELUQUERIA JORGE SANDOVAL

En visita de inspección sanitaria realizada a establecimiento tipo barbería, se evidenció que los residuos peligrosos generados en el desarrollo de sus actividades (como hojas de afeitar, material cortopunzante) están siendo dispuestos de manera inadecuada, específicamente mediante su enterramiento.
Esta práctica representa un riesgo sanitario y ambiental significativo, debido a la posible contaminación del suelo, proliferación de agentes patógenos. Asimismo, incumple con la normatividad sanitaria vigente en materia de gestión integral de residuos peligrosos.
Recomendaciones: Implementar un sistema adecuado para la gestión de residuos peligrosos (cortopunzantes y biosanitarios).

DROGAS LA ECONOMIA

En visita de inspección sanitaria realizada a un establecimiento farmacéutico, se evidenció que cuenta con un sistema de control de fechas de vencimiento de los productos, el cual consiste en la marcación e identificación de aquellos medicamentos que se encuentran próximos a vencer, específicamente con tres (3) meses de anticipación a su fecha de expiración.
Presentaron certificado de fumigación vigente. Presentan registros de temperatura y humedad relativa.

PISCINAS CARLOS RAMON:

Se recomienda llevar registros actualizados de control de parámetros fisicoquímicos como cloro residual y pH, con el fin de garantizar la calidad del agua.
Las áreas circundantes se encuentran en condiciones aceptables de aseo. Se verificó la disponibilidad de servicios sanitarios y duchas, los cuales deben mantenerse en óptimas condiciones de higiene. Sin embargo, se evidencia tiempos muy cortos en la adición el químico floculante sulfato de aluminio B, y no se espera el efecto deseado, se debe aplicar la noche anterior para que sea efectivo el tratamiento y no se ponga en riesgo la salud de los visitantes.

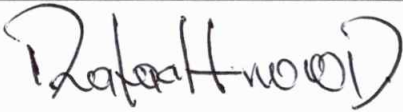
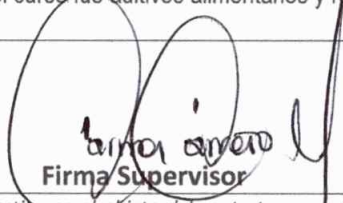
CONSULTORIO ADONTOLOGICO JESUS MARTINEZ

El establecimiento cuenta con área destinada para el manejo de residuos peligrosos, debidamente identificada, lo cual permite una adecuada segregación y almacenamiento. Asimismo, se observa que el consultorio se encuentra en proceso de implementación del Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud (PGIRASA), evidenciando avances en el cumplimiento de la normatividad vigente.
De igual manera, se verificó que los equipos de esterilización se encuentran en buen estado y en funcionamiento, garantizando procesos adecuados de desinfección y esterilización del instrumental.



	LABORATORIO DENTAL LUZ NEYDA TIJERA El establecimiento cuenta con área destinada para el manejo de residuos peligrosos, debidamente identificada y organizada, lo que permite una correcta segregación, almacenamiento y disposición de los mismos. Asimismo, se verificó la implementación del Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud (PGIRASA), cumpliendo con los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Estas condiciones contribuyen a la prevención de riesgos biológicos y a la protección de la salud pública y del medio ambiente. CEMENTERIO MUNICIPAL Durante la visita de inspección se realizó la verificación de las condiciones sanitarias y ambientales del cementerio, evidenciándose mejoras significativas en comparación con visitas anteriores. Se observó un mejor manejo en la recolección de residuos sólidos gracias a la gestión del párroco Municipal el cual realizo campaña para retirar los residuos sólidos dispuesto en la entrada. Asimismo, se evidenció un adecuado mantenimiento de jardines y zonas verdes. Estas acciones han permitido optimizar las condiciones sanitarias y ambientales del lugar, disminuyendo riesgos asociados a acumulación de residuos y proliferación de vectores. Promedio anterior: 83% Promedio actual: 87% Mejora total: +5% LABORATORIO DENTAL ROYS RAMOS ECHENIQUE Durante la inspección se evidenció que el establecimiento NO genera residuos cortopunzantes (como hojas de bisturí u otros elementos afines), por lo tanto no es necesario contrato con una empresa autorizada para la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos peligrosos por ahora. • Infraestructura y condiciones locativas: 90% • Bioseguridad y prácticas higiénicas: 80% • Manejo de residuos peligrosos: 40% • Dotación y equipos: 85% • Documentación y cumplimiento normativo: 70% Promedio general de cumplimiento: 73% CONSULTORIO ODONTOLÓGICO ASTRID TORRES AREVALO Según acta de la última visita de inspección, vigilancia y control por parte de la entidad territorial donde obtuvo un 98% de cumplimiento, el concepto emitido es Favorable. Esto significa que el establecimiento: Cumple con las condiciones higiénico-sanitarias básicas. Representa un riesgo mínimo para la salud de los usuarios. Puede continuar operando legalmente sin restricciones inmediatas. No Presenta evidencia del registro de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable
3. Asistir a las reuniones capacitaciones que se le convoquen..	JORNADA DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA A MANIPULADORES Y PERSONAL ADMIMNIATRATIVO. Acompañamiento al equipo de la secretaria de salud en la realización de las jornadas en el Centros de Desarrollo Infantil: (CDI) luz de esperanza, semillita de amor, mundo de sonrisas donde se abordó la temática de las BPM buenas prácticas de manufactura, destacando la



	importancia de la higiene y la correcta manipulación de alimentos, garantizando así entornos seguros y saludables. CAPACITACION A PARTICIPANTES DEL FESTIVAL DEL BOLLO Se capacito y certifico aproximadamente 30 manipuladores de alimentos en temas relacionados con la higiene al momento de preparar los alimentos explicando los diferentes contaminantes a la hora de realizar sus productos y cómo puede afectar a los consumidores. ASISTENCIA A LA INVITACION POR PARTE DE LA SECRETARIA DE ESPACIO PUBLICO PARA ABORDAR TEMATICAS DE LOS VENDEDORES AMBUELANTES EN LA PLAZA PRINCIPAL Acompañamiento por parte de secretaria de salud a comité convocados por ESPACIO PUBLICO para analizar temas relacionados con los vendedores ambulantes ubicados en el parque los cuales dejan los carros estacionados durante la noche acto que está prohibido por cuestiones de sanidad. Muchos han hecho caso omiso. La Secretaría brindara acompañamiento y orientación para lograr que dichos vendedores logren llevarse estos carros una vez termine la jornada. Así mismo, se acordó continuar con el seguimiento y acompañamiento institucional, con el fin de mejorar las condiciones de operación de los vendedores ambulantes y garantizar el adecuado uso del espacio. ACOMPANAMIENTO A CHARLA EDUCATIVA A CDI Sobre Higiene y Manipulación de alimentos y BPM de establecimientos procesadores de alimentos se dirigió al personal de Talento Humano de los CDI, semillitas de amor, luz de esperanza y sembrando valores CHARLA RELACIONADA A MANIPULACION E HIGIENE DE ALIMENTOS A MADRES PERTENECIENTES AL BIENESTAR FAMILIAR EL LIMONAR Se lidero charla informativa en temas relacionados con la higiene y adecuada manipulación de los alimentos haciendo énfasis en los contaminantes químicos relacionados con los desinfectantes (HIPOCLORITO DE SODIO) utilizados en nuestros hogares y que pueden intoxicar a niños por ingesta debido a su mal almacenamiento. CAPACITACION CONVOCADA POR EL INVIMA La temática del curso fue aditivos alimentarios y rotulado
 Firma Contratista	 Firma Supervisor
NOTA: Corresponde al Supervisor, revisar que las obligaciones y productos que constituyen el objeto del contrato sean ejecutadas, reportadas en el informe y con los soportes correspondientes, así como el seguimiento técnico, administrativo y financiero, según lo establecido en la Ley 1474 de 2011	



ALCALDIA MUNICIPAL DE ARJONA

INFORME EJECUCION DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL MES DE ABRIL DEL 2026

Contratista: RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES

Cédula: 73.559.257

Contrato: CPS - SALUD 018-2026

OBJETO: Prestación de servicios profesionales para la gestión del riesgo en temas de consumo aprovechamiento biológico, calidad e inocuidad de los alimentos mediante desarrollos de capacidades sobre buenas prácticas de manufactura.

ALCANCE DEL OBJETO: Se deberán desarrollar las siguientes actividades específicas, por parte del contratista:

- 1) Realizar 30 visitas mensual de inspección, vigilancia y control sanitario a los establecimientos de expendio, preparación y venta de alimentos para verificar condiciones sanitarias. (queseras, expendios de carne, restaurantes, comidas rápidas entre otros).
- 2) Realizar 10 visitas mensual de inspección, vigilancia y control sanitario a los establecimientos expendedores de medicamentos, centros estéticos (peluquerías, piercing, tatuajes), piscinas y el cementerio municipal.
- 3) Asistir a comités o capacitaciones y demás actividades que se me deleguen.

ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante el periodo comprendido entre el día 01 y el día 30 de Abril del 2026, se realizaron (30) visitas de inspección sanitaria a establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de alimentos, tales como restaurantes, expendios de comidas rápidas, panaderías, cafeterías y ventas ambulantes y 10 visitas a establecimientos que prestan servicios de salud como salas de tatuajes, farmacias, centros de estética y cementerio público.

En las visitas de establecimientos de elaboración y preparación de alimentos se verificaron los siguientes aspectos:

1. Condiciones locativas
2. Estado de equipos y utensilios
3. Condiciones de almacenamiento
4. Manejo de residuos sólidos
5. Control de plagas
6. Uso de elementos de protección personal
7. Condiciones de higiene del personal manipulador



8. Conservación de alimentos

RESULTADOS OBTENIDOS

a. Se identificaron deficiencias relacionadas con limpieza y desinfección, uso de elementos de protección personal y manejo adecuado de residuos.

b. Se brindaron recomendaciones sanitarias a los propietarios y manipuladores de alimentos.

Se socializó la normatividad sanitaria vigente aplicable a los establecimientos de alimentos.

c. Presencia de moscas por defiendes procesos de limpieza y desinfección.

Falta de lavamanos espéciamele de accionamiento automático para evitar la contaminación cruzada.

d. Falta de agua potable para limpieza de áreas y utensilios y especialmente el lavado de manos.

e. Equipos en mal estado por presencia de oxido y falta de mantenimiento preventivo.

f. Aceite quemado especialmente en los establecimientos de fritura.

h. Carne sin refrigeración expuesta al medio ambiente para su comercialización.

i. Falta de Certificado de Manipulación de alimentos.

j. Mala disposición de residuos.

EN LAS VISITAS DE FARMACIAS SE VERIFICARON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Medicamentos almacenados en estanterías, no en el piso.
- Clasificación adecuada (medicamentos, dispositivos médicos, cosméticos).
- Medicamentos protegidos de la luz solar directa.
- Control de temperatura (generalmente menor a 30°C).
- Termómetro disponible y registros de temperatura.

CONTROL DE FECHAS DE VENCIMIENTO

- Verificación de fechas de vencimiento.
- Medicamentos vencidos separados, señalizados y dados de baja.
- Sistema de rotación PEPS (Primero en entrar, primero en salir).

EN LAS VISITAS DE CENTROS DE ESTETICA Y SALAS DE TATUAJES SE VERIFICARON LOS SIGUIENTES ASPECTOS

ESTERILIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

- Uso de autoclave (cuando aplique).
- Protocolos de limpieza, desinfección y esterilización.
- Uso de insumos estériles.



- Instrumental limpio y almacenado correctamente.

USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

El personal debe usar: Guantes, Tapabocas, Bata, Gorro (cuando aplique).

Interpretación de resultados en base a la resolución 2476 del 2013

- 90% - 100% → Favorable
- 80% - 89% → Favorable con requerimientos
- 60% - 79% → Condicionado
- Menor a 60% → Desfavorable

→ **INDICADOR DE GESTION**= capacitaciones de BPM en establecimientos de preparación de alimentos y certificados / capacitaciones programadas al mes.

INDICADOR= $4/4 = 1$

VISITAS DE INSPECCIÓN CONTROL Y VIGILANCIA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS meta 30 visitas

ESTABLECIMIENTOS	FOTOS
SUPERTIENDAS OLIMPICA Como resultado de la evaluación, el establecimiento alcanza un nivel de cumplimiento del 91% , evidenciando condiciones sanitarias generalmente adecuadas para el desarrollo de sus actividades. No obstante, se identificó la siguiente no conformidad: Deficiencia en el control y registro de cloro residual en el agua potable , evidenciándose ausencia o inconsistencia en las mediciones periódicas, lo cual es fundamental para garantizar la calidad e inocuidad del agua utilizada en los procesos, ya que el control del cloro residual es un parámetro crítico, ya que permite verificar la adecuada desinfección del agua, evitando riesgos de contaminación microbiológica que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.	
FABRICA DE BOLLOS SHANELLYS Durante la inspección se aplicó el formato de evaluación sanitaria correspondiente, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 62 % respecto a los criterios verificados se encontró malas prácticas higiénicas debido a la ausencia de elementos de protección personal, sumado a eso se realiza la actividad en los patios de una vivienda lo cual no garantiza la inocuidad de los productos elaborados. No se evidencia independencia con los alrededores.	



AREA DE ELABORACION DE ALIMENTOS MUNDO DE SONRISAS DIMF

Durante la inspección se aplicó el instrumento de verificación sanitaria, obteniendo el establecimiento un **porcentaje de cumplimiento del 75 %** de los criterios evaluados. Se evidenció que se mantienen las áreas limpias, los alimentos se encuentran protegidos de contaminación y se cuenta con utensilios adecuados para la preparación. Sin embargo, se identificaron algunas debilidades relacionadas con la refrigeración adecuada de frutas, se evidencio mesones en acero inoxidable como lo exige la normativa.



RESTAURANTE LOS TIZONES

Durante la inspección se evidenció que el establecimiento ha realizado adecuaciones para mejorar las condiciones sanitarias, tales como organización del área de preparación, uso de utensilios en buen estado, protección parcial de los alimentos y mantenimiento del área de trabajo en condiciones de limpieza. Asimismo, se observó disposición adecuada de los residuos generados durante la actividad. Al aplicar el instrumento de evaluación sanitaria, el establecimiento obtuvo un **porcentaje de cumplimiento del 85 %** de los criterios verificados.



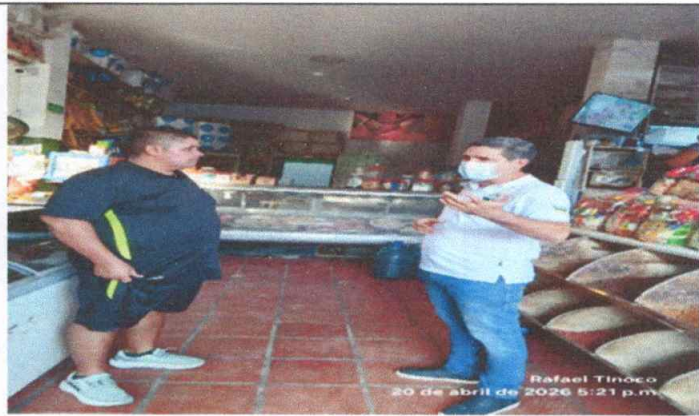
TIENDAS AL ALTOQUE

Se evidenció adecuadas prácticas de conservación de alimentos, manteniendo condiciones de refrigeración y protección contra contaminación.,
Correcto almacenamiento de materias primas e insumos, organizados y separados según su naturaleza.
Uso apropiado de elementos de protección personal por parte de los manipuladores
No obstante, se identificó la siguiente no conformidad:
El establecimiento no cuenta con un área definida para la recepción de materia prima, lo cual puede generar riesgo de contaminación cruzada al no existir un punto específico para la inspección, limpieza y control de insumos al momento de su ingreso.



TIENDAS Y SUPERMECARDOS EL CAZADOR

Adecuada rotación de productos, lo cual contribuye a la conservación de la calidad y disminuye el riesgo de vencimiento. No obstante, se identificaron las siguientes no conformidades:
Deficiencias en el aseo general del establecimiento, observándose acumulación de suciedad en diferentes áreas y abanicos (ventiladores) en condiciones inadecuadas de limpieza, con presencia de polvo y suciedad, lo que representa un riesgo de contaminación de los alimentos por arrastre de partículas. Porcentaje de cumplimiento 79%.





VENTA DE COMIDA RAPIDA DONDE TAVO

Durante la inspección se observó que los operarios no utilizan los elementos de protección personal, tales como gorro, tapabocas y delantal, lo cual incrementa el riesgo de contaminación de los alimentos y no garantiza una adecuada manipulación de estos, incumpliendo con las normas sanitarias vigentes. Así mismo, se evidenció que la lámina de asar se encuentra desgastada, presentando deterioro en su superficie, lo cual dificulta su adecuada limpieza y desinfección, constituyéndose en un factor de riesgo sanitario.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 73%



Rafael Tinoco
20 de abril de 2026 6:15 p.m.

RESTAURANTE PORTAL DEL CHICARRON

Se identificaron las siguientes no conformidades:
Pisos en condiciones inadecuadas, no cumplen con características de ser lisos, lavables e impermeables, dificultando su limpieza y desinfección.
Uso de limpiones (trapos) en mal estado y sucios, lo que representa riesgo de contaminación cruzada.
Presencia de alimentos a temperatura ambiente, sin control adecuado, favoreciendo la proliferación de microorganismos.

ANÁLISIS SANITARIO: Las condiciones evidenciadas representan un riesgo sanitario alto, ya que los pisos inadecuados dificultan mantener condiciones higiénicas, los limpiones sucios actúan como vehículo de contaminación y la exposición de alimentos a temperatura ambiente compromete directamente la inocuidad, facilitando el crecimiento bacteriano.



Rafael Tinoco
20 de abril de 2026 6:04 p.m.

RESTAURANTE LA BENDICION DECARMEN

Se observa un lugar no adecuado para procesar y expender alimentos ya que no cuenta con el espacio suficiente para desarrollar actividades de manufactura que garanticen alimentos inocuos. Se evidencia plagas y deficientes procesos de limpieza y desinfección. Lavamanos no posee jabón anti bacterial, no cuenta con instalaciones sanitarias. No posee adecuada ventilación. Urge capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos y mejoras en las instalaciones y alrededores.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 63%



Rafael Tinoco
22 de abril de 2026 11:41 a.m.



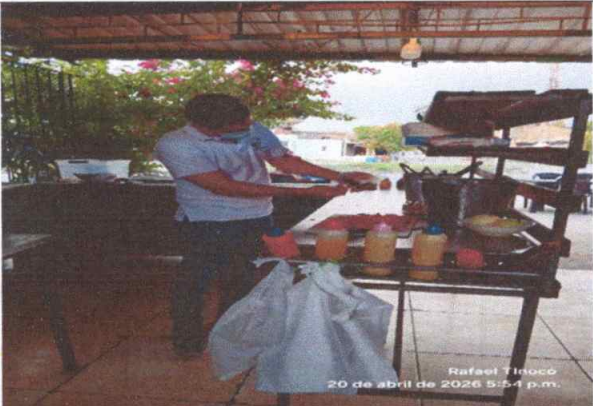
VENTA D ECOMIDAS RAPIDAS LEO

Los manipuladores de alimentos no utilizan elementos de protección personal (EPP) (gorro, tapabocas, delantal), incumpliendo las normas de higiene.

Deficiencias en las condiciones de la cocina, evidenciándose falta de orden, limpieza y posibles riesgos de contaminación.

El personal no cuenta con capacitación en higiene y manipulación de alimentos, lo cual afecta directamente la aplicación de prácticas seguras.

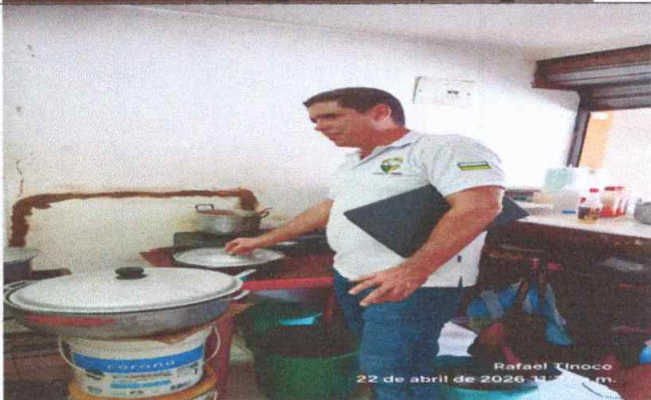
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 80%



RESTAURANTE DOÑA MAYO

Durante la visita de inspección al establecimiento dedicado a la preparación y expendio de alimentos, se evidenció que las instalaciones no reúnen las condiciones sanitarias adecuadas para el procesamiento de alimentos, toda vez que presentan deficiencias en su infraestructura, las cuales no garantizan la protección de los alimentos contra fuentes de contaminación. Así mismo, no se dispone de un sistema de ventilación adecuado, lo que impide la adecuada renovación del aire, favorece la acumulación de calor El alimento está en contacto directo con los exteriores.

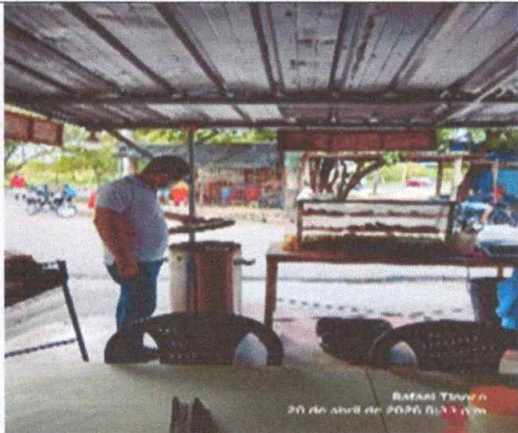
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 61%



ASADOS AL BARRIL CIRO

Durante la visita de inspección sanitaria realizada se evidenció que el establecimiento no cuenta con adecuados procesos de limpieza y desinfección de las áreas de producción, sin embargo, anterior visita, se observan superficies con suciedad visible, residuos orgánicos y ausencia de registros de desinfección periódica.

Así mismo, se constató la falta de protocolos escritos, productos desinfectantes autorizados y capacitación del personal en buenas prácticas de manufactura, lo cual agrava las deficiencias sanitarias encontradas. se aplicó el instrumento de verificación sanitaria, obteniendo el establecimiento un porcentaje de cumplimiento del 74 % de los criterios evaluados.



EXPENDIO DE CARNES: DISTRICARNES EL SOL

Se evidencia limpieza en el área de proceso, se ha mejorado la preparación de soluciones para la limpieza y desinfección de áreas y equipos. Los operarios poseen sus EEP adecuados. Los productos cárnicos son de un proveedor confiable sacrificadas en un establecimiento acreditado por el INVIMA. Se observa muchos residuos tirados al piso.

El establecimiento presenta un 86% de cumplimiento.





RESTAURANTE ANITA Y TOMASITO

Durante la inspección se evaluaron aspectos relacionados con condiciones locativas, manejo de residuos, higiene general y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

HALLAZGOS

Se identificaron las siguientes no conformidades:

Paredes en mal estado, con deterioro visible.

La pintura no cuenta con recubrimiento sanitario, presentando desgaste, lo que dificulta su limpieza y desinfección.

Deficiencias en el manejo de residuos sólidos, evidenciándose inadecuada disposición, almacenamiento o clasificación de los mismos.

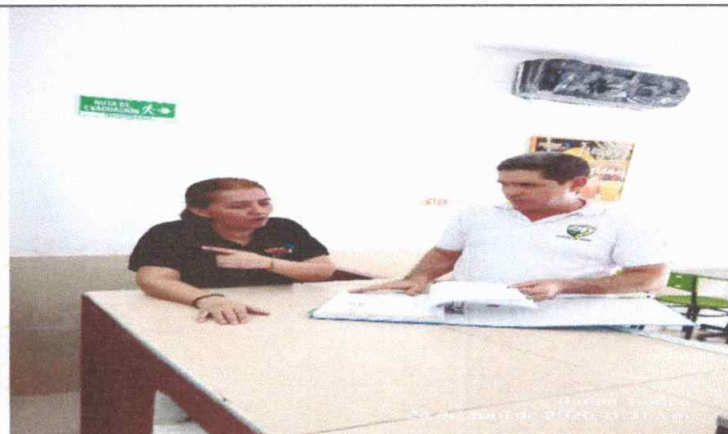
El establecimiento presenta un 84% de cumplimiento.



VENTA DE PASABOCAS LLEGA LLEGA

El establecimiento presenta un cumplimiento del 85%, lo cual indica un concepto sanitario. El cumplimiento documental y el proceso de adecuación con materiales sanitarios representan un aspecto positivo, orientado al mejoramiento de las condiciones higiénicas del establecimiento. Sin embargo, es fundamental garantizar que las actividades de remodelación no interfieran con la inocuidad de los alimentos ni con las condiciones de higiene durante la operación.

CONCEPTO: De acuerdo con lo evidenciado, se emite un **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE CON RECOMENDACIONES**, considerando que el establecimiento cumple con la documentación exigida y se encuentra en proceso de mejora de sus condiciones locativas.



VENTA DE JUGO Y FRITURAS EL REPELON

Se evidencio que se utiliza agua directamente de la fuente sin ningún tratamiento que ayude a mejorar la calidad, se debe implementar un sistema que garantice el uso de agua potable apta para el consumo humano.

Adecuar las áreas de preparación y expendio, asegurando su aislamiento y protección contra agentes contaminantes. Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la normatividad vigente.

Se evidencio mesones en acero inoxidable, el hielo no es de una fuente segura.





RESTAURANTE LA ROCA

El establecimiento presenta un 72% de cumplimiento, lo que indica condiciones sanitarias aceptables, aunque con deficiencias que pueden generar riesgos si no se corrigen oportunamente

Adecuada limpieza general de las áreas.

Buena conservación del pescado y manejo de la cadena de frío.

No conformidades encontradas:

Ausencia de estibas en el cuarto frío, lo que favorece la contaminación del producto.

Presencia de trapos sucios en el área de proceso, generando riesgo de contaminación.

Necesidad de mejorar el orden y las prácticas higiénicas en el área de manipulación.



PANIFICADORA Y VENTA DE FRITURAS LA MANO DE DIOS

El establecimiento presenta un 75% de cumplimiento, lo cual indica condiciones sanitarias aceptables.

Aspectos favorables:

Buena limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

Adecuado manejo de equipos, utensilios y materias primas.

No conformidades encontradas:

Techos inadecuados, con posibles riesgos de contaminación (desprendimientos, acumulación de suciedad o difícil limpieza).

Necesidad de mejorar las condiciones locativas para cumplir completamente con la normativa.



ASADERO DIMAS

Durante la visita se observó una adecuada higiene de áreas y equipos, así como de superficies en contacto con el alimento. Los alimentos se conservan a temperaturas adecuadas para evitar proliferación bacteriana, ensaladas se mantiene en solución de vinagre para su debida desinfección.

Se evidenciaron pisos en mal estado, pero no compromete la calidad final de los alimentos procesados. El establecimiento cuenta con una adecuada ventilación e iluminación.

El establecimiento presenta un 79% de cumplimiento, lo cual indica condiciones sanitarias aceptables.

En relación con la visita anterior se evidencian las mejoras en las instalaciones sanitarias y área de atención a los clientes.



EXPENDIO DE CARNES y TIENDA EL CEBU

Durante la inspección se verificaron aspectos como: condiciones locativas, manipulación de alimentos, higiene del personal, equipos y utensilios, almacenamiento, control de plagas y manejo de residuos.

Resultados de la evaluación:

Condiciones locativas: 85%

Manipulación de alimentos: 90%

Higiene del personal: 88%

Equipos y utensilios: 87%



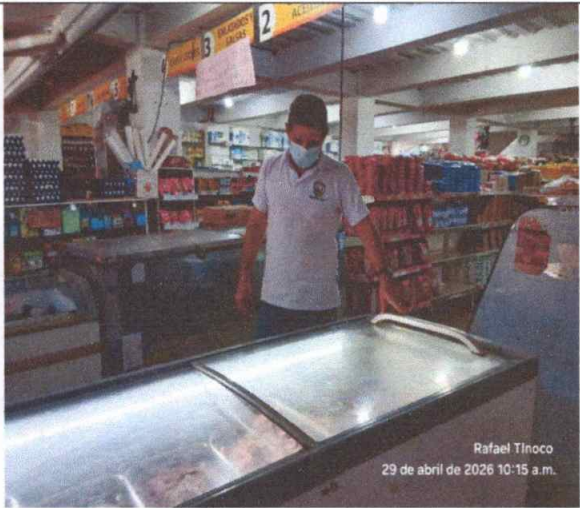
Almacenamiento: 84%
Control de plagas: 92%
Manejo de residuos: 89%
Porcentaje de cumplimiento total: 88%



TIENDAS BAZURTICO

El establecimiento presenta un **66% de cumplimiento**, lo cual indica condiciones sanitarias **deficientes**, que pueden generar riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Ítem evaluado	Cumplimiento
Condiciones locativas (pisos, paredes, techos)	50%
Limpieza y desinfección de áreas	85%
Manipulación higiénica del producto	70%
Conservación y almacenamiento del producto	75%
Manejo de residuos	70%
Control de plagas y vectores	45%
Programas de saneamiento básico	61%
Promedio total de cumplimiento: 65%	



BIENESTAR FAMILIAR ESPERANZA Y 5 DE NOVIEMBRE

Interpretación del resultado:
El establecimiento presenta un 80% de cumplimiento, lo que indica condiciones sanitarias aceptables, pero con deficiencias que deben ser corregidas para evitar riesgos en la inocuidad de los alimentos.
Aspectos favorables:
Buena limpieza general de las áreas de trabajo.
Adecuado manejo de equipos y utensilios.
No conformidades encontradas:
Falta de uso de elementos de protección personal (EPP) por parte de los manipuladores.
Techos en mal estado, lo que puede generar contaminación física (polvo, desprendimientos)



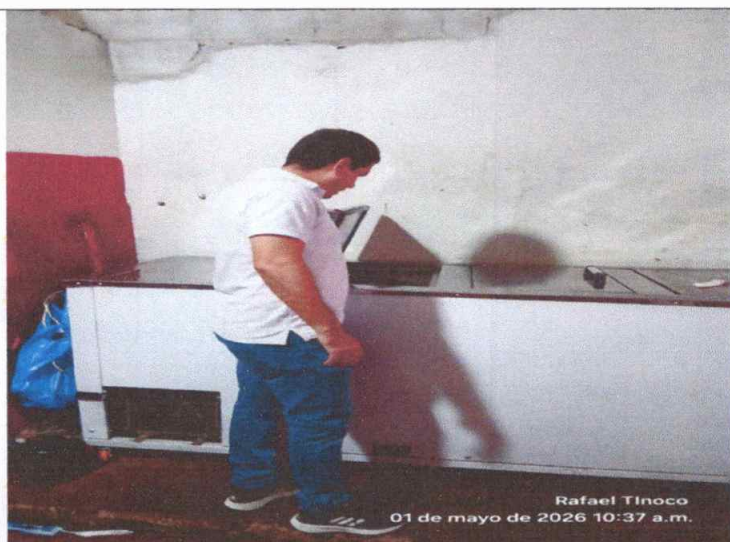


EXPENDIO DE CARNES LA 47

En atención a la visita de inspección, vigilancia y control realizada a un establecimiento dedicado al expendio de carnes, se evidenciaron las siguientes condiciones sanitarias:

El establecimiento presenta **deficiencias en la infraestructura de los pisos**, los cuales no se encuentran en óptimas condiciones, dificultando su limpieza y desinfección, y favoreciendo la acumulación de suciedad y posibles contaminantes. Asimismo, se observó **inadecuado aseo de los equipos y utensilios**, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los productos cárnicos manipulados.

De igual manera, se identificaron **fallas en el sistema de desagüe de aguas residuales**, evidenciando posibles obstrucciones o manejo inadecuado, lo cual puede generar contaminación cruzada, malos olores y proliferación de vectores.



FABRICA DE QUESOS COTA

En atención a la visita de seguimiento realizada a un establecimiento dedicado a la elaboración de queso, se evidencian mejoras significativas en la infraestructura, orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos. Se destaca la adecuación de los pisos, los cuales son nuevos, contruidos con materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, lo que contribuye a minimizar riesgos de contaminación. Estas mejoras favorecen el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para este tipo de establecimientos. Las acciones implementadas evidencian el compromiso del establecimiento con el mejoramiento continuo y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, fortaleciendo las condiciones para la producción de alimentos inocuos.



RESTAURANTE LA SINUANA

Durante la visita de inspección sanitaria se evaluaron las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, evidenciándose varias no conformidades que pueden afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de los trabajadores.

Se observó que no se ha realizado mejora en la emisión de humo en el área de preparación, lo que indica deficiencias en los sistemas de ventilación y extracción. Asimismo, se evidenció que los operarios no utilizan elementos de protección personal (EPP), incumpliendo las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Adicionalmente, se identificó falta de mantenimiento en los pisos, presentando condiciones que dificultan la adecuada limpieza y pueden favorecer la acumulación de suciedad.





Solicitaron capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos.

VERDURAS EXPUESTAS AL AMBIENTE SIN REFRIGERACION

Promedio total de cumplimiento: 81%

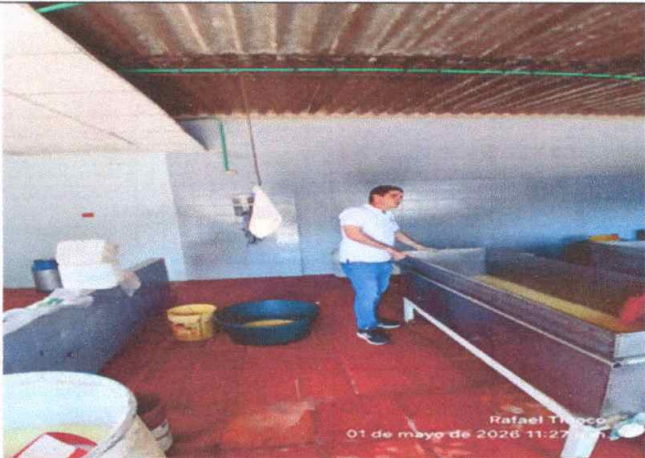
EXPENDIO DE PRODUCTOS CARNICOS DISTRICARNES 1A

Durante la visita de inspección sanitaria realizada al expendio de carnes, se evidenció que el establecimiento no realiza la separación adecuada de las vísceras rojas respecto a la carne, almacenándolas en el mismo espacio, lo cual representa un riesgo de contaminación cruzada y afecta la inocuidad del producto cárnico. Se constató que el establecimiento dispone de sistemas de refrigeración en buen estado sin embargo no tiene lector de temperatura. Pisos en mal estado, pero hubo compromiso por parte del propietario para realizar su mantenimiento, Cuenta con los documentos que certifiquen que la carne y sub productos son de un origen seguro.



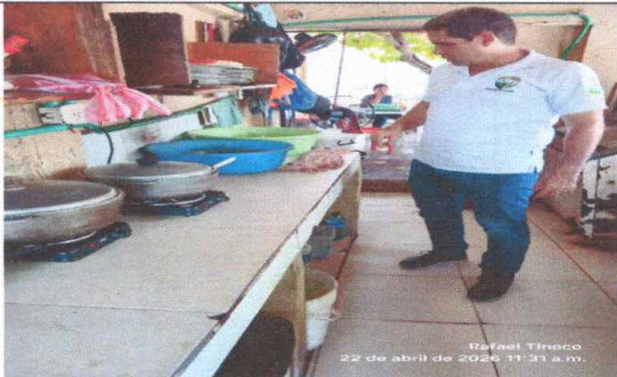
QUESERA LOS LAURELES

El establecimiento cuenta con pisos en condiciones adecuadas, que permiten una fácil limpieza y desinfección, así como mesones en acero inoxidable, acordes con los requisitos sanitarios para la manipulación de alimentos. Se observa además la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en varios procesos y el uso de sal refinada y yodada para la elaboración del producto, lo cual es adecuado. No obstante, se identificó como hallazgo crítico que el personal manipulador de alimentos no cuenta con los elementos de protección personal (EPP) requeridos, tales como gorro, tapabocas, guantes y uniforme adecuado, lo cual incrementa el riesgo de contaminación del producto



RESTAURANTE BUFFETT

Durante la visita se observó una adecuada higiene de áreas y equipos, así como de superficies en contacto con el alimento, Los alimentos se conservan a temperaturas adecuadas para evitar proliferación bacteriana, ensaladas se mantiene en solución de vinagre para su debida desinfección. Se evidenciaron pisos en mal estado, pero no compromete la calidad final de los alimentos procesados. El establecimiento cuenta con una adecuada ventilación e iluminación, se evidenciaron unos limpiones en mal estado, se van a reemplazar. Promedio general de cumplimiento: 86% CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE





QUESERA LA BENDICION DE DIOS

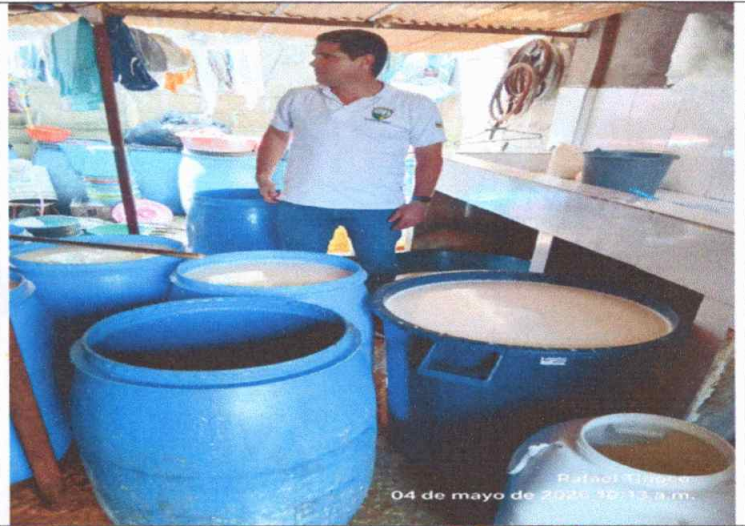
Durante la visita de inspección, vigilancia realizada se evidenció que el mismo funciona dentro de una vivienda, lo cual puede representar limitaciones en cuanto a la adecuada separación de áreas. Se observan pisos en mal estado. No obstante, durante la inspección se evidenció buena limpieza general del establecimiento y ausencia de moscas.

Concepto Sanitario: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.
Se recomienda:

Realizar la adecuación de los pisos con materiales sanitarios, resistentes, impermeables y de fácil limpieza.

Garantizar la separación adecuada de áreas dentro de la vivienda para evitar contaminación cruzada.

Mantener las condiciones de limpieza y control de vectores evidenciadas durante la visita.



EXPENDIO DE CARNES CRISTIAN

Estas condiciones incumplen con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para el manejo y expendio de alimentos, representando un riesgo para la salud pública.

Concepto Sanitario: DESFAVORABLE.

Se recomienda al establecimiento implementar de manera inmediata un plan de mejoramiento que incluya:

Reparación y adecuación de los pisos con materiales sanitarios adecuados. Fortalecimiento de los procesos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

Mantenimiento y adecuación del sistema de drenaje de aguas residuales.



VISITA DE SEGUIMIENTO A CENTROS DE ESTETICA, PISCINAS, DROGUERIAS Y CEMENTERIO MUNICIPAL, CONSULTORIOS ODONTOLOGICOS, IPS 10 visitas

DROGAS OLIMPICA

conforme a la normatividad sanitaria vigente, en concordancia con la **Decreto 780 de 2016** y demás disposiciones aplicables. Durante la inspección se evaluaron aspectos relacionados con condiciones locativas, almacenamiento, control de temperatura y documentación. **HALLAZGOS:**

Adecuado **manejo y control de temperaturas** para la conservación de medicamentos, garantizando su estabilidad y calidad.

Disponibilidad de equipos de refrigeración en buen estado y en funcionamiento. El establecimiento cuenta con la **documentación sanitaria al día**, conforme a los requisitos exigidos.





DROGUERIA FARMA AHORRO

Durante la visita de inspección, vigilancia y control, se evidenció que no cuenta con sistema de aire acondicionado ni control ambiental adecuado para la conservación de medicamentos. No obstante, durante la inspección se observó que los productos se mantienen en condiciones frescas. A pesar de lo anterior, la ausencia de un sistema que garantice el control de temperatura y condiciones ambientales puede comprometer la estabilidad, calidad y eficacia de los medicamentos, incumpliendo parcialmente la normatividad sanitaria vigente para este tipo de establecimientos. El establecimiento **no cuenta con un área destinada para el almacenamiento de productos vencidos**, lo cual constituye un incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, el administrador aduce que la rotación es alta y solicita al proveedor lo que se desea vender.



DROGAS LA ECONOMIA

En visita de inspección sanitaria realizada a un establecimiento farmacéutico, se evidenció que cuenta con un sistema de control de fechas de vencimiento de los productos, el cual consiste en la marcación e identificación de aquellos medicamentos que se encuentran próximos a vencer, específicamente con tres (3) meses de anticipación a su fecha de expiración. Presentaron certificado de fumigación vigente. presentan registros de temperatura y humedad relativa.



PISCINAS CARLOS RAMON: Se recomienda llevar registros actualizados de control de parámetros fisicoquímicos como cloro residual y pH, con el fin de garantizar la calidad del agua. Las áreas circundantes se encuentran en condiciones aceptables de aseo. Se verificó la disponibilidad de servicios sanitarios y duchas, los cuales deben mantenerse en óptimas condiciones de higiene. Sin embargo, se evidencia tiempos muy cortos en la adición el químico floculante sulfato de aluminio B, y no se espera el efecto deseado, se debe aplicar la noche anterior para que sea efectivo el tratamiento y no se ponga en riesgo la salud de los visitantes.



CONSULTORIO ADONTOLOGICO JESUS MARTINEZ

El establecimiento cuenta con área destinada para el manejo de residuos peligrosos, debidamente identificada, lo cual permite una adecuada segregación y almacenamiento. Asimismo, se observa que el consultorio se encuentra en proceso de implementación del Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud (PGIRASA), evidenciando avances en el cumplimiento de la normatividad vigente. De igual manera, se verificó que los equipos de esterilización se encuentran en buen estado y en funcionamiento, garantizando procesos adecuados de desinfección y esterilización del instrumental.

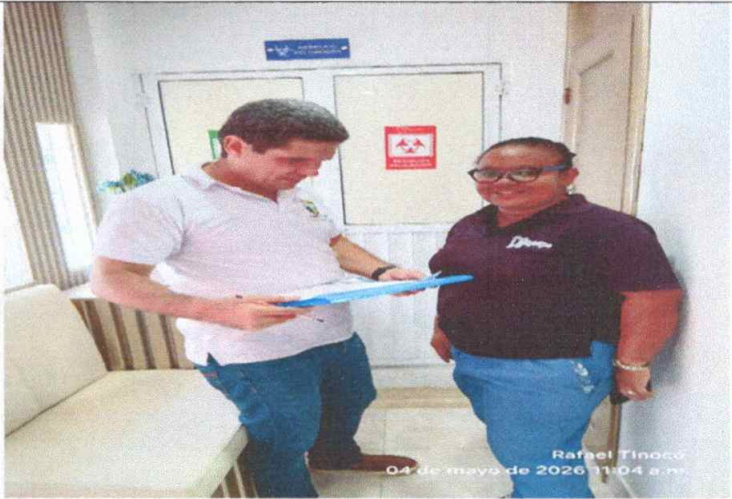




LABORATORIO DENTAL LUZ NEYDA TIJERA

El establecimiento cuenta con área destinada para el manejo de residuos peligrosos, debidamente identificada y organizada, lo que permite una correcta segregación, almacenamiento y disposición de los mismos. Asimismo, se verificó la implementación del Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud (PGIRASA), cumpliendo con los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estas condiciones contribuyen a la prevención de riesgos biológicos y a la protección de la salud pública y del medio ambiente.



CEMENTERIO MUNICIPAL

Durante la visita de inspección se realizó la verificación de las condiciones sanitarias y ambientales del cementerio, evidenciándose **mejoras significativas** en comparación con visitas anteriores.

Se observó un **mejor manejo en la recolección de residuos sólidos gracias a la gestión del párroco Municipal el cual realizo campaña para retirar los residuos sólidos dispuesto en la entrada**. Asimismo, se evidenció un **adecuado mantenimiento de jardines y zonas verdes**.

Estas acciones han permitido optimizar las condiciones sanitarias y ambientales del lugar, disminuyendo riesgos asociados a acumulación de residuos y proliferación de vectores.

Promedio anterior: 83%
Promedio actual: 87%
Mejora total: +5%



LABORATORIO DENTAL ROYS RAMOS ECHENIQUE

Durante la inspección se evidenció que el establecimiento NO genera residuos cortopunzantes (como hojas de bisturí u otros elementos afines), por lo tanto no es necesario contrato con una empresa autorizada para la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos peligrosos por ahora.

- **Infraestructura y condiciones locativas: 90%**
- **Bioseguridad y prácticas higiénicas: 80%**
- **Manejo de residuos peligrosos: 40%**
- **Dotación y equipos: 85%**
- **Documentación y cumplimiento normativo: 70%**

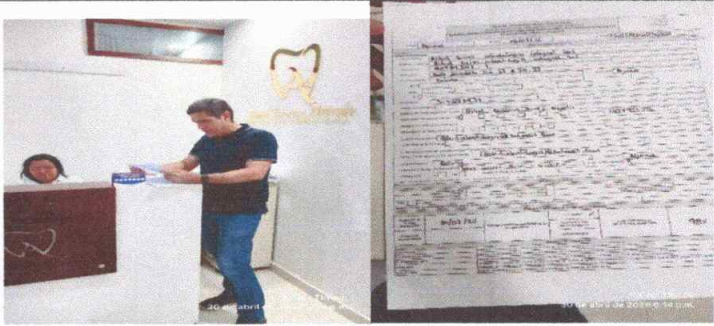
Promedio general de cumplimiento: 73%





CONSULTORIO ODONTOLÓGICO ASTRID TORRES AREVALO

Según acta de la última visita de inspección, vigilancia y control por parte de la entidad territorial donde obtuvo un 98% de cumplimiento, el concepto emitido es Favorable. Esto significa que el establecimiento:
Cumple con las condiciones higiénico-sanitarias básicas.
Representa un riesgo mínimo para la salud de los usuarios.
Puede continuar operando legalmente sin restricciones inmediatas. No Presenta evidencia del registro de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.



Asististencia a actividades, talleres, reuniones convocadas por la secretaria de salud, 6 actividades

JORNADA DE CAPACITACIÓN DIRIGIDA A MANIPULADORES Y PERSONAL ADMIMNIATRATIVO.

Acompañamiento al equipo de la secretaria de salud en la realización de las jornadas en el Centros de Desarrollo Infantil: (CDI) luz de esperanza, semillita de amor, mundo de sonrisas donde se abordó la temática de las BPM buenas prácticas de manufactura, destacando la importancia de la higiene y la correcta manipulación de alimentos, garantizando así entornos seguros y saludables.



CAPACITACION A PARTICIPANTES DEL FESTIVAL DEL BOLLO

Se capacito y certifico aproximadamente 30 manipuladores de alimentos en temas relacionados con la higiene al momento de preparar los alimentos explicando los diferentes contaminantes a la hora de realizar sus productos y como puede afectar a los consumidores.



ASISTENCIA A LA INVITACION POR PARTE DE LA SECRETARIA DE ESPACIO PUBLICO PARA ABORDAR TEMATICAS DE LOS VENDEDORES AMBUELANTES EN LA PLAZA PRINCIPAL

Acompañamiento por parte de secretaria de salud a comité convocados por ESPACIO PUBLICO para analizar temas relacionados con los vendedores ambulantes ubicados en el



parque los cuales dejan los carros estacionados durante la noche acto que está prohibido por cuestiones de sanidad. Muchos han hecho caso omiso. La Secretaría brindara acompañamiento y orientación para lograr que dichos vendedores logren llevarse estos carros una vez termine la jornada. Así mismo, se acordó continuar con el seguimiento y acompañamiento institucional, con el fin de mejorar las **condiciones de operación de los vendedores ambulantes y garantizar el adecuado uso del espacio**



ACOMPANIAMIENTO A CHARLA EDUCATIVA A CDI
Sobre Higiene y Manipulación de alimentos y BPM de establecimientos procesadores de alimentos se dirigió al personal de Talento Humano de los CDI, semillitas de amor, luz de esperanza y sembrando valores



CHARLA RELACIONADA A MANIPULACION E HIGIENE DE ALIMENTOS A MADRES PERTENECIENTES AL BIENESTAR FAMILIAR EL LIMONAR

Se lidero charla informativa en temas relacionados con la higiene y adecuada manipulación de los alimentos haciendo énfasis en los contaminantes químicos relacionados con los desinfectantes (HIPOCLORITO DE SODIO) utilizados en nuestros hogares y que pueden intoxicar a niños por ingesta debido a su mal almacenamiento.



CAPACITACION CONVOCADA POR EL INVIMA

La temática del curso fue aditivos alimentarios y rotulado



Rafael Tinoco P.

RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES
CONTRATISTA
C.C. No 73559257 de Arjona

Certificación Bancaria

Miércoles, 06 de Enero de 2026

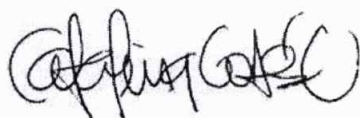
A quien pueda interesar

Bancolombia S.A. se permite informar que RAFAEL TERCERO TINOCO PAYARES identificado(a) con CC 73559257, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura aaaa-mm-dd	Estado	Saldo
Cuenta Ahorros	91223386925	2021-07-08	ACTIVO	*****

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57-5) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales telefónicas en el exterior: España(34) 900 995 717 - Estados Unidos(1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

 **Bancolombia**

Bancolombia nunca solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospchoso@bancolombia.com.co