310.215.165

AUTO No. SS-077-2026

LA DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL

En ejercicio de sus facultades legales y especialmente las conferidas por Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011, Decreto 780 de 2016 y especialmente las establecidas en el Decreto 122 de 2019 modificado por el Decreto 030 de 2025 expedido por la Alcaldía de Yopal y,

CONSIDERANDO

ANTECEDENTES

1. Obra a folios 1 y 2 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 24 de julio de 2025, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE PUNTO VALLUNO, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, de propiedad del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, cuyo resultado de la visita arrojó porcentaje de cumplimiento de 49.5% y CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE, en dicha acta se plasmaron los siguientes hallazgos:

    1. Respecto de Edificación e Instalaciones

ITEM	HALLAZGO
1.2	Se observan paredes con desprendimientos en áreas bajas y falta de pintura de manera generalizada.
1.3	Se observan puertas sin protección para evitar ingreso de plagas y/o roedores. Techo con falta de pintura.
1.4	No cuenta con letrero alusivo al lavado y desinfección de manos, ni implementos de secado.

    2. Respecto de Equipos y Utensilios

ITEM	HALLAZGO
2.1	Se observa desprendimiento en área de barra o servido, mueble de estufa con presencia de óxido y corrosión. Soportes de zona de lavado en madera con deterioro.
2.2	Se observa tablas de picar con deterioro y falta de limpieza. Se evidencia recipientes de productos de limpieza para almacenamiento de materias primas.

3. Respecto del Personal Manipulador de Alimentos

ITEM	HALLAZGO
3.2	No cuentan con certificado de aptitud para manipular alimentos, acorde a la actividad.
3.3	No se hace uso completo de dotación, acorde a la actividad.
3.4	No cuentan con el plan de capacitación continuo y permanente, acorde a la actividad.

4. Respecto de los Requisitos Higiénicos

ITEM	HALLAZGO
4.3	No se llevan registros para el control de temperaturas.
4.4	Se observa falta de recipientes para almacenamiento de materias primas, se evidencia alimentos preparados sobre recipientes de residuos.

5. Respecto del Saneamiento

ITEM	HALLAZGO
5.1	No se llevan registros de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. Tanque / lavadero en material poroso.
5.3	Se evidencia recipientes con acumulación de suciedad y en zona cercana a alimentos preparados y en proceso.
5.4	Se observa presencia de cucarachas.
5.5	Se observa acumulación de suciedad en áreas de manera general, en canastillas de almacenamiento, rincones y bajo equipos y puertas.
5.6	No cuenta con plan de saneamiento básico, ni registros.

2. Obra a folios 3 y 4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de 24 de julio de 2025, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO efectuada a las instalaciones del establecimiento de comercio RESTAURANTE PUNTO VALLUNO, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, de propiedad del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, en la cual se determinó:

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

"Establecimiento de preparación de alimentos con un área aproximada de 18m2 con mesas y un congelador en zona de proceso, mesa de lavado, área de unidad sanitaria con lavadero/tanque y zona de mesas externas".

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

"En el establecimiento se observan paredes con desprendimientos en áreas bajas y falta de pintura de manera generalizada, puertas sin protección para evitar ingreso de plagas y/o roedores, techo con falta de pintura, en unidad sanitaria no cuenta con letrero alusivo al lavado y desinfección de manos, ni implementos de secado, desprendimiento en área

de barra o de servido, mueble de estufa con presencia de óxido y corrosión, soportes de zona de lavado en madera con deterioro, tablas de picar con deterioro y falta de limpieza, se evidencia recipientes de productos de limpieza para almacenamiento de materias primas, manipuladores no cuentan con certificado de aptitud para manipular alimentos, no se hace uso completo de dotación, no cuentan con el plan de capacitación continuo y permanente, no se llevan registros para el control de temperaturas, se observa falta de recipientes para el almacenamiento de materias primas, se evidencia alimentos preparados sobre recipientes de residuos, no se llevan registros de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua, tanque/lavadero en material poroso, recipientes de residuos con acumulación de suciedad y en zona cercana a alimentos preparados y/o en proceso, se observa presencia de cucarachas, se evidencia acumulación de suciedad en áreas de manera general, en canastillas de almacenamiento, rincones y bajo equipos y puertas, no cuenta con plan de saneamiento básico ni registros".

3. Obra a Folio 5 Copia del documento de identidad del propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE PUNTO VALLUNO.

4. Obra a Folio 6 Correo electrónico con radicado 2025143338 de fecha 25 de julio de 2025.

5. Obra a folio 7 Notificación de Medida Sanitaria de Seguridad, dirigida al Comandante de Policía del Departamento de Casanare.

6. Obra a folio 8 Notificación de medida sanitaria de seguridad al propietario del establecimiento RESTAURANTE PUNTO VALLUNO.

7. Obra a folios 9 y 10, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 31 de julio de 2025, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, de propiedad del señor HERNANDO ROJAS VILLAMIL, identificado con C.C. No. 9.657.458, en la cual los funcionarios de la Secretaría de Salud realizan inspección y vigilancia dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio.

8. Obra a folios 11 y 12 Certificado de matrícula mercantil de persona natural, de fecha 25 de julio de 2025, en el cual se evidencia que el establecimiento de comercio ahora se denomina RESTAURANTE VALLUNO LA 24, y su propietario es el señor HERNANDO ROJAS VILLAMIL, identificado con C.C. No. 9.657.458, establecimiento con fecha de matrícula 25 de julio de 2025, con dirección Carrera 21 No. 24 – 04, Yopal - Casanare.

9. Obra a folio 13 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, de fecha 31 de julio de 2025, aplicada al establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24.

10. Obra a folio 14 Comunicación Oficial de respuesta a petición del propietario del establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24.

11. Obra a folios 15 al 17 Comunicación oficial en la cual se hace la remisión de medida sanitaria de seguridad para inicio de proceso sancionatorio.

IDENTIFICACION DEL INVESTIGADO

Teniendo en cuenta que el día 24 de julio de 2025 se realizó por parte de la Secretaria de Salud, una visita en la cual le fue impuesta medida sanitaria de seguridad al establecimiento de propiedad del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, establecimiento que para esa fecha se denominaba RESTAURANTE PUNTO VALLUNO, ahora bien, en visita posterior de fecha 31 de julio de 2025, al realizar la visita se encuentra que el establecimiento de comercio cambio de razón social a RESTAURANTE VALLUNO LA 24 y de propietario a nombre del señor HERNANDO ROJAS VILLAMIL, identificado con C.C. No. 9.657.458, lo cual se evidencia en el Certificado de matrícula mercantil de persona natural que en su momento allegaron, de igual forma se evidencia que el cambio se realizó el día 25 de julio de 2025.

Ahora bien, teniendo en cuenta que los hechos materia de investigación datan del 24 de julio de 2025, es pertinente dirigir la presente investigación en contra del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare.

DISPOSICIONES PRESUNTAMENTE VULNERADAS QUE SUSTENTAN LA FORMULACIÓN DE LOS CARGOS

Esta instancia procede analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la Secretaría de Salud, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se relacionan a continuación:

CARGO PRIMERO: EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Tal y como quedo consignado en el numeral 1.2, 1.3 y 1.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos de fecha 24 de julio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 1.2. No Cumple. Condiciones de pisos y paredes: Se observan paredes con desprendimientos en áreas bajas y falta de pintura de manera generalizada. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1 y 2.3, Artículo 33 Numeral 1, 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y

con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

RESOLUCION 2674 DE 2013: ARTÍCULO 33 NUMERAL 1, 2 y 3

Numeral 1.3. No Cumple. Techos, iluminación y ventilación: Se observan puertas sin protección para evitar ingreso de plagas y/o roedores. Techo con falta de pintura. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 7 Numeral 5.1 y 5.2 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 7 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCÍONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

Numeral 1.4. No cumple. Instalaciones sanitarias: No cuenta con letrero alusivo al lavado y desinfección de manos, ni implementos de secado. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el

secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a BO°C.

CARGO SEGUNDO. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 2.1 y 2.2 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 24 de julio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 2.1. No cumple. Condiciones de equipos y utensilios: Se observa desprendimiento en área de barra o servido, mueble de estufa con presencia de óxido y corrosión. Soportes de zona de lavado en madera con deterioro. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 8, Articulo 9 Numeral 1 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 8 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

ARTÍCULO 34 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.

Numeral 2.2 No Cumple. Superficies de contacto con el alimento: Se observa tablas de picar con deterioro y falta de limpieza. Se evidencia recipientes de productos de limpieza para

almacenamiento de materias primas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 9 Numeral 2, 3, 4, 5 y 10 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 9 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES ESPECÍFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Tal y como quedo consignado en el numeral 3.2, 3.3 y 3.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 24 de julio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 3.2 No Cumple. Reconocimiento médico: No cuentan con certificado de aptitud para manipular alimentos, acorde a la actividad. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 11 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que

se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Numeral 3.3 No Cumple. Prácticas higiénicas y dotación: No se hace uso completo de dotación, acorde a la actividad. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 14 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso asf lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo

medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

Numeral 3.4 No Cumple. Educación y capacitación: No cuentan con el plan de capacitación continuo y permanente, acorde a la actividad. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 12 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

ARTÍCULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE CAPACITACIÓN. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS. Tal y como quedo consignado en el numeral 4.3 y 4.4 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 24 de julio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 4.3 No Cumple. Manejo de Temperaturas: No se llevan registros para el control de temperaturas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTÍCULO 18 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.
3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4oC +/_2°C según sea el caso.

Numeral 4.4 No Cumple. Condiciones de almacenamiento: Se observa falta de recipientes para almacenamiento de materias primas, se evidencia alimentos preparados sobre recipientes de residuos. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTICULO 16 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO: Tal y como quedo consignado en el numeral 5.1, 5.3, 5.5 y 5.6 contenido en el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, de fecha 24 de julio de 2025, según se expresa a continuación:

Numeral 5.1 No Cumple. Suministro y calidad de agua potable: No se llevan registros de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. Tanque / lavadero en material poroso. Infringiendo lo establecido en el Artículo 6 Numeral 3.2 y 3.5, Artículo 26 Numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos: (...).

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Numeral 5.3 No Cumple. Residuos sólidos: Se evidencia recipientes con acumulación de suciedad y en zona cercana a alimentos preparados y en proceso. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 Numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33 Numeral 5, 6 y 7, Artículo 18 Numeral 11 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

ARTÍCULO 33 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. CONDÍCIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

Numeral 5.4 No Cumple. Control integral de plagas: Se observa presencia de cucarachas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5, Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Numeral 5.5 No cumple. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se observa acumulación de suciedad en áreas de manera general, en canastillas de almacenamiento, rincones y bajo equipos y puertas. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 6 numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 6 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a BO°C.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. (…):

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
Numeral 5.6 No Cumple. Soportes documentales de saneamiento: No cuenta con plan de saneamiento básico, ni registros. Infringiendo presuntamente lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 26 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013. PLAN DE SANEAMÍENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos.
3. Control de plagas.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

SANCIONES PROCEDENTES

La presunta transgresión de las disposiciones señaladas en el acápite anterior, dará lugar a la aplicación de alguna de las sanciones establecidas en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual en su inciso tercero establece:

" (…). La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

a) Amonestación;
b) b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
c) Decomiso de productos;
d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

FORMULACION DE CARGOS

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la Secretaría de Salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; así mismo

identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con las normas mencionadas y demás normas reglamentarias, por lo que, atendiendo lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, que reza: "(...). Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo (...)".

Así las cosas, se procede a formular cargos en contra del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.2, 3.5, 5.1, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1, 2.3, 5.1 y 5.2; Artículo 8, Artículo 9 Numeral 1, 2, 3, 4, 5 y 10, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículos 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 y 9, Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8, Articulo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26, Artículo 33 Numeral 1, 2, 3, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013. En consecuencia, se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de la presente investigación.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que la Carta política de 1991, a través del artículo 29 garantiza el debido proceso se aplique a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.

Que la Ley 9 de 1979, es la norma marco de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana y las medidas sanitarias que se deben aplicar para su control.

Que el artículo 34 de la ley 1437 de 2011 estipula. Las actuaciones administrativas se sujetarán al procedimiento administrativo común y principal que se establece en este Código, sin perjuicio de los procedimientos administrativos regulados por leyes especiales. En lo no previsto en dichas leyes se aplicarán las disposiciones de esta Parte Primera del Código.

De conformidad con lo establecido en la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. le corresponde a los Municipios (...) "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana".

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1000.97.122 de 2019 expedido por alcaldía del Municipio de Yopal, le corresponde a través de la Secretaría de Salud, "Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y el decreto 3075 de 1997, su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan". (...)".

Por su parte, el Municipio de Yopal a través del Decreto número 1000.97.208 de 2019, adopta el Manual de procedimiento sancionatorio sanitario de la secretaria de salud, y le corresponde a la secretaria de salud, (...) "Adelantar la investigación administrativa e imponer las sanciones pertinentes, de acuerdo al formato de procedimiento sancionatorio (...)".

En consecuencia, el Municipio de Yopal a través de la secretaria de salud debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Por su parte en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 se establece que *"Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.*

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia."

Que mediante Artículo 2.5.1.7.6 del Decreto 780 de 2016, se estableció que, Sin perjuicio de la competencia atribuida a otras autoridades, corresponde a las Entidades Territoriales de Salud, adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que haya lugar de acuerdo con lo previsto en el artículo 577 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

Que el Artículo 2.8.5.2.59 del Decreto 780 de 2016, establece que, *"El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud o información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad. Este procedimiento se adelantará aplicando las disposiciones previstas en el Capítulo III del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Parágrafo. Aplicada una medida preventiva o de seguridad, esta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio, cuando a ello hubiere lugar".*

Que, en este orden de ideas, las autoridades sanitarias, en ejercicio de la función de inspección, vigilancia y control sanitario, están facultadas para aplicar medidas sanitarias o de seguridad encaminadas a proteger la salud pública e imponer sanciones a que haya lugar por la violación a las normas sanitarias, en los términos del Artículo 577 de la Ley 9 de 1979, previo agotamiento del procedimiento sancionatorio.

Que el artículo 2.8.8.1.4.16 del Decreto 780 de 2016, establece que, "*El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud o información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida sanitaria de prevención, seguridad o control en salud pública. El denunciante podrá intervenir en el curso del procedimiento, a solicitud de autoridad competente, para dar los informes que se le pidan. Aplicada una medida sanitaria, esta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio. Este procedimiento se adelantará aplicando las disposiciones previstas en el Capítulo III del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo*".

Que el Ministerio de la Protección Social expidió la Resolución No. 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual en su Artículo 1, estableció que, "la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".*

En mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Iniciar proceso sancionatorio bajo el radicado No. 2026-029 en contra del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare.

ARTICULO SEGUNDO. Formular cargos en contra del señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, por presunto incumplimiento del Artículo 6 Numeral 3.2, 3.5, 5.1, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4 y 6.5, Artículo 7 Numeral 1.1, 2.1, 2.3, 5.1 y 5.2; Artículo 8, Artículo 9 Numeral 1, 2, 3, 4, 5 y 10, Artículo 11 Numeral 1, 2, 3 y 4, Artículos 12 y 13, Artículo 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 y 9, Artículo 16 Numeral 6, 7 y 8, Articulo 18 Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Artículo 26, Artículo 33 Numeral 1, 2, 3, 5, 6 y 7 de la Resolución 2674 de 2013, atendiendo los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias expuesta en los cargos formulados de ésta providencia.

ARTICULO TERCERO. Notificar personalmente al señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, ello de conformidad con lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO CUARTO. En el evento de que el señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, no comparezca a notificarse personalmente, se notificará por aviso, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTICULO QUINTO. Conceder al señor HECTOR HERNANDO ROJAS MARTINEZ, identificado con C.C. No. 1.007.435.718, quien para fecha de los hechos ostentaba la propiedad del actual establecimiento de comercio RESTAURANTE VALLUNO LA 24, ubicado en la Carrera 21 No. 24 - 04, Yopal – Casanare, el término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la notificación del presente auto, para que directamente o por intermedio de su apoderado, proceda a ejercer su derecho de defensa presentando sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo al artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO SEXTO. Contra el presente auto no procede ningún recurso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dado en Yopal Casanare a los trece (13) días del mes de abril de 2026.

LETICIA RINCON MOLINA
DIRECTORA DE SALUD PÚBLICA

Proyectó: María Eugenia González G.
Profesional Contratada

Revisó: Fabian Chaparro Muñoz
Profesional Contratado