



Fecha: 12/06/2026	Acta No:	Hora Inicio: 6:00 am	Hora Fin: 2:00 am
Tema: CONCIERTO GRUPO FIRME – “LA ULTIMA PEDA”			
Responsable: ANA KARINA UTIMA – LEIDY MENESES		Elaborado por: CARLOS MARTÍNEZ	
Proceso / Subproceso / Actividad: Promoción del Desarrollo Social/ Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo)			
Lugar: ESTADIO HERNAN RAMIREZ VILLEGAS			
AGENDA	1.	Aspectos a inspeccionar	
	2.	Registro fotográfico	
	3.	Acta de reunión	
	4.		
	5.		
	6.		
<p>El día 12 de JUNIO de 2026, el equipo de técnicos contratistas del Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas se hacen presentes en el ESTADIO HERNAN RAMIREZ VILLEGAS, con el objetivo de realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente:</p> <p>Decreto 1686 de 2012, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005, y constitución y legalidad de la actividad comercial efectuada en el lugar en cumplimiento a los requisitos establecidos en el artículo 87 de la ley 1801 de 2016.</p> <p>ASPECTOS A INSPECCIONAR:</p> <ul style="list-style-type: none">• Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos, paredes, techos, iluminación y ventilación e instalaciones sanitarias).• Las condiciones de equipos, utensilios y superficies en contacto con el alimento.• El personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, uniformes claros, calzado cerrado, claro e impermeable).• Adopción de Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal manipulador: No comer, beber o masticar, fumar o escupir).• Implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos.• Evaluación de los requisitos higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento).• El Plan de saneamiento básico del lugar (suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos, residuos sólidos, control integral de plagas y, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios) con sus soportes documentales correspondientes.			



Fecha: 12/06/2026	Acta No:	Hora Inicio: 6:00 am	Hora Fin: 2:00 am
Tema: CONCIERTO GRUPO FIRME – “LA ULTIMA PEDA”			
<p>En el marco de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira llevó a cabo el operativo denominado “LA ULTIMA PEDA”, con el objetivo de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los establecimientos temporales destinados a la preparación, manipulación y expendio de alimentos durante el evento realizado en la ciudad.</p> <p>Turno 1</p> <p>Se realizó la verificación de las condiciones higiénico-sanitarias de todos los alimentos que ingresaron durante el primer turno, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Durante esta actividad, se inspeccionaron todos los productos recibidos, haciendo especial énfasis en los puntos de Fixion y Respi Doc, debido a que manejan alimentos perecederos que requieren mantener la cadena de frío para garantizar su inocuidad y calidad.</p> <p>Para el segundo turno, se recomienda realizar la verificación de las prácticas higiénicas de todos los puntos de venta y efectuar la revisión de la documentación correspondiente de los manipuladores de alimentos. Sin embargo, durante el proceso de ingreso se presentó desorganización logística, lo que generó retrasos en el acceso del personal. Al momento de la inspección, aún se encontraban manipuladores haciendo fila para la entrega de manillas de ingreso, situación que impidió realizar oportunamente la verificación documental requerida.</p> <p>Turno 2</p> <p>Se realizó la inspección de los puntos de preparación y expendio de alimentos, verificando las condiciones de manipulación, conservación e inocuidad de los productos ofrecidos al público. Durante la jornada, se hizo especial énfasis en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Durante la inspección se evidenciaron incumplimientos relacionados con el uso de accesorios por parte de algunos manipuladores de alimentos, la ausencia de elementos de protección para el cabello y el manejo inadecuado de la cadena de frío de la carne utilizada para la elaboración de hamburguesas por parte del punto Fixion Burger. Estas situaciones fueron notificadas de manera inmediata a los responsables y fueron subsanadas durante el transcurso del turno, sin presentarse nuevas observaciones.</p> <p>Adicionalmente, se verificaron 120 baños portátiles, encontrándose que aproximadamente el 20 % no se encontraba en condiciones óptimas de funcionamiento. La situación fue informada al encargado del servicio, quien gestionó las acciones correctivas correspondientes, quedando subsanadas durante la jornada.</p> <p>Se realizó seguimiento a un total de 24 puntos de alimentos, incluyendo los establecimientos Fixion Burger, Granizados EMI y Respi Dog. Al finalizar el turno, no se presentaron novedades adicionales ni situaciones que representaran riesgo para la salud pública.</p>			



Fecha: 12/06/2026

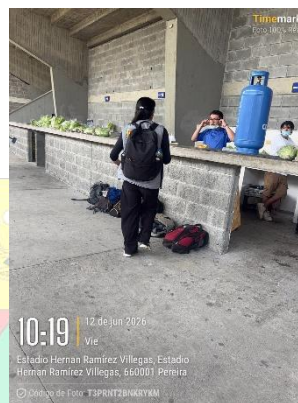
Acta No:

Hora Inicio: 6:00 am

Hora Fin: 2:00 am

Tema: CONCIERTO GRUPO FIRME – “LA ULTIMA PEDA”

REGISTRO FOTOGRÁFICOS





Versión:01

Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

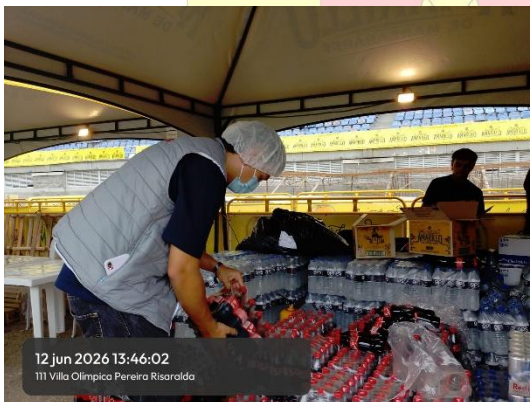
Fecha: 12/06/2026

Acta No:

Hora Inicio: 6:00 am

Hora Fin: 2:00 am

Tema: CONCIERTO GRUPO FIRME – “LA ULTIMA PEDA”





Versión:01

Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Fecha: 12/06/2026

Acta No:

Hora Inicio: 6:00 am

Hora Fin: 2:00 am

Tema: CONCIERTO GRUPO FIRME – “LA ULTIMA PEDA”

ACTA DE REUNIÓN

**LISTADO DE ASISTENCIA A REUNIONES EXTERNAS**

Fecha de vigencia: 18 de noviembre de 2025

NOMBRE DEL SUBPROCESO: Consumo-Salud Ambiental
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Concierto grupo Firme

Nombre de la reunión / capacitación:

FECHN: 12-06-2016

Libro: Es Radio Hiram Ramirez Villagas

Responsible:

Home Incls: 6:00 AM

Hora Finalización: 8:00 PM.

[illegible]