

 GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA	AVISO PARA PUBLICACIÓN	Código: FO-M7-P2-025
		Versión: 2
		Fecha de aprobación: 10/08/2020

La Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública, de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social del Departamento de Antioquia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) procede a surtir el trámite de la notificación mediante AVISO para comunicar que dentro del proceso con radicado **U2025080537839** que se adelanta al (la) señor (a) **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado (a) con CC. **71.000.655** se expidió resolución sanción **S2026060063124 del 14 de abril de 2026**, expedido por el Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, por medio del cual se inicia un procedimiento administrativo sancionatorio y se formulan unos cargos, advirtiéndole que cuentan con un término de quince (15) días hábiles siguientes a la notificación para presentar por escrito sus descargos, directamente o por intermedio de apoderado, si lo desea y para el efecto podrá aportar o solicitar las que considere pertinentes y que sean conducentes, proceso que se le inicia como **PROPIETARIO** del establecimiento **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37** ubicada en la **Calle 21 Local 37 Plaza de Mercado** del municipio de **San Rafael (Antioquia)**, por visita realizada el día **04 de mayo de 2025**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado (a) con CC. **71.000.655** por la causal **“DIRECCIÓN NO EXISTE”**

El presente aviso se publica en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad por el término de cinco (5) días hábiles.

Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

Se le advierte al investigado que la notificación del (la) mismo (a) se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Fecha de fijación del aviso: 16 de abril de 2026 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 22 de abril de 2026 a las 5:30 pm

Se anexa copia de la resolución sanción **S2026060063124 del 14 de abril de 2026**

Lilia Eledec C.

LILIA ELEDEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

POR MEDIO DE LA CUAL SE IMPONE UNA SANCIÓN.

**EL DIRECTOR TÉCNICO SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA
SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA
SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA,**

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, y en especial de las conferidas por las Leyes 9ª de 1979 y 715 de 2001, y demás normas concordantes, procede conforme a la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024 expedido por el Gobernador de Antioquia,

CONSIDERANDO:

Que corresponde a la Secretaría Seccional de Salud e Inclusión Social de Antioquia, conforme a lo establecido en la Ley 9ª de 1979, la Ley 715 de 2001, la Ley 1122 de 2007, ejercer la inspección, vigilancia y control de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo y que se ejercen dentro de la Jurisdicción del Departamento de Antioquia.

1. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA.

Obra en el expediente y en las actas de visita que dieron origen a la presente que el día **04 de mayo de 2023**, funcionarios adscritos a esta dependencia practicaron una visita oficial de inspección y vigilancia al establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, ubicada en la Calle 21 Local 37, Plaza de Mercado, del municipio de San Rafael, Antioquia.

Se estableció dentro del proceso según la información que reposa en las actas para el momento de la visita realizada, que el señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, era para el momento de la visita enunciada en el párrafo anterior, el **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**.

2. ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS.

Esta dirección con fundamento en los incumplimientos descritos en el acta de visita realizada por los técnicos área salud el día **04 de mayo de 2023**, mediante **Auto N° U2025080537839** del 17 de julio de 2025, dio inicio a la presente investigación y formuló cargos al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, por los presuntos hechos e infracciones a la normativa sanitaria evidenciados en el citado establecimiento en la visita oficial realizada.



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

Que la notificación del auto de inicio y formulación de cargos fue realizada mediante aviso para publicación fijado el 07 de octubre de 2025 y desfijado el 15 de octubre de 2025 en la página electrónica de la Gobernación de Antioquia y en un lugar de acceso al público de la entidad, al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**.

Que al investigado se le informó del derecho a presentar escrito de descargos, el aporte de pruebas y la solicitud de práctica de pruebas; para que ejercieran su derecho de defensa, respetándoles de esta manera su derecho fundamental al debido proceso y el derecho de contradicción y defensa.

Que el señor al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS NI APORTÓ O SOLICITÓ LA PRACTICA DE PRUEBAS.**

Que mediante **auto de traslado N° U2025080568961 del 24 de noviembre de 2025**, se le concedió traslado al investigado, para que presentara los respectivos alegatos de conclusión, de acuerdo a lo contemplado en el inciso final del artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Que dicho auto se notificó al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, mediante aviso para publicación fijado el 19 de febrero de 2026 y desfijado el 25 de febrero de 2026.

Que el señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, **NO PRESENTÓ ESCRITO DE ALEGATOS DE CONCLUSIÓN.**

ASPECTOS A CONSIDERAR:

Las medidas sanitarias de seguridad de conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, son aplicables para la protección de un bien considerado de interés público como lo es la salud y se practican sin perjuicio de las sanciones que se deriven del proceso.

Es por lo anterior, que aplicada la medida sanitaria de seguridad consistente en **la suspensión de servicios total del expendio de carnes,** que se describen en el siguiente párrafo, se procedió a iniciar el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio, cumpliendo con los postulados del debido proceso que



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

rige también las actuaciones administrativas, de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Constitución Política.

Como se ha venido advirtiendo en el desarrollo de este acto administrativo en la visita de inspección y vigilancia realizada el día **04 de mayo de 2023** se aplicó la medida sanitaria de **SUSPENSIÓN DE SERVICIOS TOTAL DEL EXPENDIO DE CARNES**, al evidenciar factores críticos como presencia de plagas (vivas y muertas) en el interior del equipo de refrigeración que se encuentra fuera de servicio, además, nidos de cucarachas alrededor de los toma corrientes, entre otros, además, el porcentaje de cumplimiento fue del 28,25%, considerado como desfavorable.

La medida sanitaria fue levantada el 10 de mayo de 2023 al evidenciar por parte del equipo técnico que se realizaron las adecuaciones locativas, necesarias y no se evidencian plagas en el establecimiento, se compraron uniformes nuevos para el manipulador y se puso en funcionamiento el lavamanos, la visita arrojó un porcentaje de cumplimiento del 86,0%, considerado como favorable con requerimientos.

LAS PRUEBAS QUE SUSTENTAN EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO SON LAS SIGUIENTES.

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, Acta No. EC-020-056672051106-CW2IRS, realizada el 04 de mayo de 2023.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, consistente en la SUSPENSIÓN DE SERVICIOS TOTAL DEL EXPENDIO DE CARNE, Acta No. EC-020-056672051106-CW2IRS - 1, realizada el 04 de mayo de 2023.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, Acta No. EC-020-056672051106-7G78TA, realizada el 10 de mayo de 2023.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. EC-020-056672051106-7G78TA - 1, realizada el 10 de mayo de 2023.

PRUEBAS APORTADAS AL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO POR PARTE DEL INVESTIGADO.

El señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, **NO APORTÓ NI SOLICITÓ LA PRACTICA DE PRUEBAS.**

DESCARGOS.

El señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37, NO PRESENTÓ ESCRITO DE DESCARGOS.

ALEGATOS DE CONCLUSIÓN:

El señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37, NO PRESENTÓ ESCRITO DE ALEGATOS DE CONCLUSION.**

3. HECHOS PROBADOS Y NORMAS INFRINGIDAS.

Las actas de visita formalizadas por los técnicos área salud al investigado y allegadas a esta dirección dan cuenta de las infracciones a las normas sanitarias infringidas con ocasión de la medida sanitaria aplicada al establecimiento, consistente en la **SUSPENSION DE SERVICIOS TOTAL DEL EXPENDIO DE CARNES**, al evidenciar factores críticos como presencia de plagas (vivas y muertas) en el interior del equipo de refrigeración que se encuentra fuera de servicio, además, nidos de cucarachas alrededor de los toma corrientes, entre otros, además, el porcentaje de cumplimiento fue del 28,25%, considerado como desfavorable.

En consecuencia a lo dicho en este tiempo, esta dirección considera que el señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, ha infringido las siguientes disposiciones normativas:

Evidencia de algunas asperezas en paredes, y falta de continuidad en las paredes del establecimiento.

Resolución 240 de 2013 artículo 130 numeral 5.

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

La superficie del marco de la puerta de entrada al establecimiento, no permite la realización adecuada de los procesos de limpieza y desinfección.

Resolución 240 de 2013 artículo 130 numeral 7.



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

7. *Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.*

En el establecimiento no se cuenta con servicios sanitarios, se usa el de la plaza de mercado, no cuentan con casilleros para el almacenamiento de la dotación de los manipuladores de alimentos, el servicio sanitario usado no posee dotación de papel higiénico, ni jabón desinfectante, no posee implementos para el secado de manos ni papelera de accionamiento no manual, el lavamanos del establecimiento presenta deterioro en el sistema de pedal.

Resolución 240 de 2013 artículo 130 numerales 15,17, 19, 19.1.

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

15. *Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

17. *Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.*

19. *Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son:*

19.1. *Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.*

En el establecimiento no se cuenta con Plan de Mantenimiento de Instalaciones documentado.

Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.2.1

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos*



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo

Evidencia de oxidación de partes interiores de la cava de almacenamiento, superficie de corte y porcionado de la carne se evidencia con manchas.

Resolución 242 de 2013 artículo 130 numerales 22 y 23.

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.

No cuentan con Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.

Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.2.1

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo

Los manipuladores no cuentan con los certificados de reconocimiento médico en los que conste la aptitud para manipular alimentos.

Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 1, artículo 15.

Artículo 14. Personal manipulador. *Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:*

1. *Estado de Salud.*

Artículo 15. Estado de salud. *El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.*

En el establecimiento no se cuenta con lavamanos que se encuentre en funcionamiento, no cuentan con jabón desinfectante para el lavado de manos de uso exclusivo del manipulador, ni se cuenta con avisos alusivos a la necesidad del lavado de manos para el cumplimiento de las buenas practicas higiénicas.

Resolución 240 de 2013 artículo 17 numerales 6 y 19.

Artículo 17. Prácticas higiénicas y medidas de protección. *La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:*

6. *Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.*

19. *Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.*

El personal manipulador no posee ropa de trabajo de color claro, evidencia de un manipulador con ropa de calle, la gorra de protección usada por el manipulador para la protección del cabello no cubre en su totalidad el cabello,



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

en el establecimiento no se suministra dotación de trabajo al manipulador ni a los visitantes.

Resolución 240 de 2013 artículo 17 numerales 2, 5, 7, 18 y 20.

Artículo 17. Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

2. Usar ropa de trabajo 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 en el exterior.

5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.

7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria cada vez que se requiera.

20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

En el establecimiento no se cuenta con certificado de capacitación continua y permanente para el manipulador de alimentos, el manipulador no conoce a fondo los puntos críticos del proceso que se encuentra bajo su responsabilidad.

Resolución 240 de 2013 artículo 14 numeral 2, artículo 132 numerales 1 y 4.

Artículo 14. Personal manipulador. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

2. Capacitación.

Artículo 132. Capacitación. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.

4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

En el establecimiento no se cuenta con documentos que permitan la identificación de los proveedores de las canales y sus partes.

Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.2.2.

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

1.2.2 Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

Los empaques destinados para la entrega de la carne no se almacenan con la protección adecuada para el polvo y la suciedad.

Resolución 240 de 2013 artículo 130 numeral 32.

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

En el establecimiento no se posee termómetro calibrado para garantizar el mantenimiento de temperatura de las canales que ingresan al establecimiento.



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

Resolución 240 de 2013 artículo 129 numeral 4.

Artículo 129. Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:*

4. *Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.*

Se evidencian algunos objetos en desuso, equipos fuera de servicio dentro del área de procesamiento y expendio de carnes.

Resolución 240 de 2013 artículo 129 numerales 1 y 7, artículo 130 numerales 30 y 31.

Artículo 129. Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. *Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:*

1. *Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.*

7. *Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.*

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

30. *Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.*

31. *Se debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles.*

En el establecimiento no cuentan con tanque para el almacenamiento de agua.

Resolución 240 de 2013 artículo 130 numeral 3.

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para*



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.

En el establecimiento no se cuenta con recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos.

Resolución 240 de 2013 artículo 130 numerales 20, 20.1, 20.2.

Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios. *Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:

20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los productos cárnicos comestibles, los equipos y las áreas de proceso.

20.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.

Evidencia de plagas muertas y vivas (cucarachas) dentro del equipo de conservación de la carne, el cual se encontraba fuera de servicio, además se evidenciaron nidos de cucarachas alrededor de los tomas eléctricos.

Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.1.8.

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

Evidencia deficientes e inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección al interior del expendio, se evidencian algunos elementos en desuso, los cuales se encuentran con suciedad acumulada, los productos químicos usados para la limpieza y desinfección no son almacenados correctamente.



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numeral 1.1.12.

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

1.1.12 Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos documentados, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control.

Las sustancias químicas empleadas en la limpieza y desinfección deberán cumplir la legislación que al respecto se expida sobre la materia.

El establecimiento cuenta con plan de saneamiento escrito, pero este no es acorde con lo manejado y realizado en el establecimiento, además, no se lleva el registro que soporte el cumplimiento del plan de saneamiento.

Decreto 1500 de 2007 artículo 26 numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11.

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. *El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:*

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación:

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que esta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo,



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se deberá:

(...)"

4. FUNDAMENTACIÓN DE LA DECISIÓN FINAL.

Según las evidencias probatorias y hechos confirmados a través del estudio de las actas de visita allegadas por los técnicos de área de salud a esta dirección y que son la herramienta primordial en la cual se soporta este proceso para tomar una decisión de fondo, además del acta de aplicación de la medida sanitaria de seguridad, ambas cumplen funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y que fueron incorporadas al proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Dichas actas son realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada y se convierte en una herramienta probatoria primordial en el cual se soporta el juzgador para tomar una decisión de fondo.

En ese orden de ideas y recalando que las normas sanitarias son taxativas y de estricto cumplimiento, y que para el caso puntual se configuraron incumplimientos, y a que la situación encontrada se encuentra bajo seguimiento en términos de responsabilidad sanitaria, es obligación de esta Dirección en cumplimiento de sus funciones, realizar las actuaciones tanto de carácter preventivo como correctivo, con el fin de evitar futuros perjuicios a la salud como interés público.

Es de resaltar que, como propietario de un establecimiento en el cual se distribuyen productos cárnicos, debe llevarse a cabo su funcionamiento con el cumplimiento total de los requisitos establecidos en la norma sanitaria para ello, pues, como se ha dicho, lo que está de por medio es la salud de los usuarios, siendo su deber atender a todos y cada una de las obligaciones que le corresponden en busca de la correcta prestación del servicio en cualquier tiempo, además, quien desempeña la actividad económica es el responsable del cumplimiento de la norma sanitaria tanto frente a los usuarios como a la autoridad sanitaria, al ser estas de estricto cumplimiento, asisten en responsabilidad cuando se evidencia que se atenta contra ellas. El proceso administrativo se desarrolla por las situaciones sanitarias evidenciadas al momento de la visita, es decir, el **04 de mayo de 2023**.

Las medidas sanitarias son tomadas con respecto al porcentaje de cumplimiento que arroja la visita de IVC a los establecimientos, según el modelo de IVC del Invima, y que se reflejan la situación sanitaria encontrada, donde se evidenció como punto crítico presencia de plagas (vivas y muertas) en el interior del equipo de refrigeración que se encuentra fuera de servicio, además, nidos de cucarachas alrededor de los toma corrientes, entre otros, además, el porcentaje de cumplimiento fue del 28,25%,



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

considerado como desfavorable, tal como lo establece el parágrafo del artículo 576 de la ley 9 de 1979 así:

ARTICULO 576. *Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes.*

PARAGRAFO. *Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.*

Recordando además que, la carne y los productos derivados de esta, ocupan un lugar de preponderancia en materia de salud pública, ya que es un alimento de consumo masivo que puede ser fácilmente contaminado y que de ingerirse en deficientes condiciones de calidad e inocuidad puede generar diversos tipos de anomalías que pueden afectar seriamente la salud humana, por ello, es de vital importancia que estos productos sean conservados en los lugares y en las condiciones adecuadas para este fin, pues de no hacerse de esta manera no se garantiza la calidad e inocuidad de los productos que se expenden en el establecimiento.

Ha de tenerse en cuenta que las medidas de seguridad establecidas en la Ley 9° de 1979, están encaminadas a proteger la salud pública, razón por la cual son medidas de inmediata ejecución, ya que tienen carácter preventivo y transitorio, y se aplicaran sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

La administración posee la facultad sancionadora bajo la justificación de la protección del orden social general, ejercida sobre todos los asociados sin que sea preciso que exista para su ejercicio una relación de sujeción especial. El fundamento de la potestad sancionatoria administrativa está en “el deber de obediencia al ordenamiento jurídico” que la Constitución Política en sus artículos 4 inciso segundo, y 95 impone a todos los ciudadanos. (...)

Esta dirección, como autoridad sanitaria, está en la facultad de imponer sanciones, según las pruebas aportadas, la ponderación del caso y los incumplimientos evidenciados, así como el riesgo generado por la conducta, entendida como la proximidad de un daño al bien jurídicamente tutelado, para este caso, se tendrá en cuenta los hechos probados, el tipo de producto, la magnitud de la conducta y su proporcional riesgo a la salud pública al momento de calificar la presente actuación administrativa.

Cabe indicar que el enfoque de gestión de riesgo, dirigido a la cadena cárnica, es considerado como aquel que no haya generado un riesgo efectivo a la salud pública como bien jurídicamente tutelado, lo cual, se evidenció en este caso entendiéndose como la “proximidad al daño” del bien jurídicamente tutelado, siendo este el expendio o producción de alimentos sin el cumplimiento de las buenas prácticas, consagradas en la Ley 9 de 1979, y la Resolución 240 de 2013, lo cual es considerado como una conducta antijurídica, teniendo en cuenta que sobre esta Dirección recae la protección de la salud pública, sin que sea condición



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

necesaria para imponer una sanción, la ocurrencia cierta de un daño, pues lo que se pretende es evitar la materialización del daño, es entonces, ese riesgo lo que se convierte en probado.

Teniendo en cuenta entonces que, como ya se indicó, las normas del orden sanitario son taxativas y de estricto cumplimiento y que efectivamente en el caso concreto se configuraron incumplimientos, resulta oportuno indicar que los hechos que son materia de investigación no se refieren a un perjuicio actual sino a la configuración de un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada, se encuentra bajo seguimiento en términos de responsabilidad en materia sanitaria, pues en su momento los hechos se constituyeron en una amenaza al bien jurídico a tutelar, y es obligación de la Dirección, como fundamento de su función, el realizar todo tipo de acción de carácter preventivo y correctivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar por parte de esta entidad.

Si bien es cierto que de conformidad con el artículo 26 de la Constitución Política toda persona es libre de escoger la profesión u oficio que desee, el ejercicio del comercio tiene límites legales cuando tal actividad está destinada entre otras a la prestación de servicios al consumidor, ello tiene asidero en la facultad que tiene el estado de intervenir en la economía por expreso mandato constitucional (artículo 334), lo cual incluye la *“producción, distribución, utilización y consumo de los bienes y en los servicios públicos y privados...”* Y es precisamente en desarrollo de ese mandato que se expidieron, entre otras normas legales, la Ley 9ª de 1979, toda vez que, conforme al Preámbulo de la Carta, y al artículo 366, el nuestro es un país que se fundamenta en la prevalencia del interés general.”

Las normas referenciadas, son parte del desarrollo legislativo del artículo 78 de la Constitución Política, que protege de manera expresa los derechos colectivos de todos los habitantes del país, entre ellos el derecho la salud que es conexo con el derecho fundamental a la vida.

Para la graduación de la sanción a imponer, se tendrán en cuenta los criterios contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en cuanto resultaren aplicables, de la siguiente manera:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados: Con las conductas desplegadas por el implicado se puso en peligro la Salud Pública como bien jurídico tutelado, aclarando que su lesión efectiva no es necesaria para configurar la falta, **por lo tanto, es un criterio en su contra al momento de tasar el monto de la sanción.**

2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero: **Este criterio no aplica para el presente caso,** dado que dentro del proceso **no se demostró que el implicado obtuvieran o no un beneficio económico por la tenencia de los productos que incumplen la norma.**



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

3. Reincidencia en la comisión de la infracción: Este criterio será tenido en cuenta a favor de la investigada, dado que, según la información consignada en la base de datos de la Dirección de Salud Ambiental y Factores de Riesgo, el señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, no ha sido sancionado.

4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión: Este criterio será tenido en cuenta a favor de la investigada, pues durante las visitas realizadas al establecimiento no se generó por parte de las mismas resistencia, negativa u obstrucción frente a las acciones de inspección y vigilancia.

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos: Durante la investigación administrativa no se observó que por parte del señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, utilizara medios fraudulentos o intentara ocultar por medio de una tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria vigente, por lo tanto, este criterio no aplica para graduar la sanción.

6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes: No obran en el expediente soportes probatorios que demuestran el ánimo y la prudencia con que el implicado, el señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, corrigió los requerimientos realizados por el equipo técnico, lo cual no cuenta a favor de este.

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente: En la visita no se evidenció renuencia al cumplimiento de requerimientos y órdenes impartidas por la autoridad, lo cual se tendrá en cuenta a favor del implicado al momento de graduar la sanción a imponer.

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas: Este criterio no será tenido en cuenta, dado que el señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, no se pronunció de forma expresa sobre la infracción a la normatividad sanitaria vigente.

Que para estimar la sanción se acude a los criterios objetivos y discrecionales de la administración pública conservando como referente esencial y principal la escala de sanciones administrativas establecidas en las normas referidas inicialmente, y de manera particular las contempladas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el Artículo 98 del Decreto Ley 2106 de 2019, y son las siguientes:



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

- a) *Amonestación.*
- b) *Multas hasta por una suma equivalente a DIEZ MIL (10.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES.*
- c) *Decomiso.*
- d) *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva.*
- e) *Cierre temporal o definitivo del establecimiento.*

En mérito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar administrativamente responsable al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, ubicado en la Calle 21 Local 37 Plaza de Mercado, del municipio de San Rafael, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en la visita oficial realizada el día **04 de mayo de 2023.**

ARTÍCULO SEGUNDO: Sancionar al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, ubicado en la Calle 21 Local 37 Plaza de Mercado, del municipio de San Rafael, Antioquia, con **MULTA** equivalente a **UNO PUNTO CINCO (1.5) SMLMV Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes** al momento de dictarse la presente resolución.

ARTÍCULO TERCERO: Se informa al sancionado que el valor de la multa deberá ser cancelado a favor de la **Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia**, en la cuenta de ahorros del Banco Popular N°. **18072008-8** o en la cuenta de ahorros del Banco de Bogotá N°. **38611336-9**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de este acto administrativo.

PARÁGRAFO: Una vez cancelado el valor de la multa se debe enviar copia del comprobante de pago con sus datos al correo electrónico notiprocesosambiental@antioquia.gov.co, para expedir constancia de paz y salvo, de lo contrario, se remitirá a la Tesorería General del Departamento, para el respectivo cobro coactivo.

ARTICULO CUARTO: Notificar el contenido de la presente resolución al señor **NICOLAS ALFONSO MARTINEZ GIRALDO** identificado con Cédula de Ciudadanía No. **71.000.655**, como **PROPIETARIO** del establecimiento denominado **EXPENDIO DE CARNES NIKO LOCAL 37**, ubicado en la Calle 21 Local 37 Plaza de Mercado, del municipio de San Rafael, Antioquia, haciéndole saber que contra ésta proceden los **Recursos de Reposición** y/o de **Apelación**, que deberán interponerse y **sustentarse** debidamente **dentro de los diez (10) días hábiles**



2026060063124

Fecha Radicado: 2026-04-14 14:33:34.0



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESOLUCION

(14/04/2026)

siguientes a su notificación, en la forma y términos establecidos en los artículos 76 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su notificación.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Medellín, 14/04/2026

J - D - V - ✓

JUAN DAVID BERRIO VARGAS
DIRECTOR TECNICO

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Universidad CES		10-04-2026
Revisó:	Lilia Eledec Calderón Murgas	Profesional Universitario		10-04-2026
Revisó:	Camila Yuliana Durango Sánchez	Técnico Área Salud		10-04-2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.				