

 <b>GOBERNACION DE ANTIOQUIA</b> REPUBLICA DE COLOMBIA	<b>AVISO PARA PUBLICACIÓN</b>	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 **U2024080223794** que se adelanta al (la) señor (a) **WENDY YADIRA RIVAS ROBLEDO** identificado (a) con CC. **1.000.445.631** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080223794 del 07 de junio de 2024**, 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 **RESTAURANTE SAZÓN DEL PACIFICO W.J** ubicada en la carrera 49 # 45 – 66 del municipio de **San Pedro de los Milagros (Antioquia)**, por visita realizada el día **15 de febrero de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **WENDY YADIRA RIVAS ROBLEDO** identificado (a) con CC. **1.000.445.631** por la causal **“NO RESIDE”**

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.

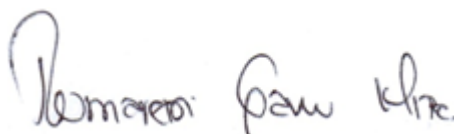
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

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: 20 de noviembre de 2024 a las 7:30 am**

**Fecha de retiro del aviso: 27 de noviembre de 2024 a las 5:30 pm**

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080223794 del 07 de junio de 2024**.




---

**ROMAREISI GARRO MIRA**  
**Profesional Universitario**



Radicado: U 2024080223794

Fecha: 07/06/2024

Tipo: AUTO

Destino:



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

### Por medio del cual se inicia una investigación y se formulan cargos

El Director Técnico de Salud Ambiental y Factores de Riesgo de la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en uso de sus facultades legales y complementarias en especial las conferidas por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, artículo 43 numeral 43.3.8 de la Ley 715 de 2001, artículo 34, literal c) de la Ley 1122 de 2007, la Ley 1437 de 2011 y el Decreto departamental N° 2020070000473 del 05 de febrero de 2020 expedido por la señora Gobernador de Antioquia, luego de evaluar las actuaciones adelantadas hasta la fecha, procede a dar inicio a un procedimiento administrativo sancionatorio y formular cargos a la señora **WENDY YADIRA RIVAS ROBLEDO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.000.445.631**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **RESTAURANTE SAZÓN DEL PACIFICO W.J.** ubicado en la Carrera 49 #45-66 San Pedro, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **15 de febrero de 2022**, consistente en:

### HECHOS:

De la verificación del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan este establecimiento, se evidenció el incumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias que a continuación se describen:

**1. El establecimiento está ubicado en sitio frente a calle de alto flujo con exposición al polvo.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 2.1

### **2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

*2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.*

**2.Las paredes presentan grietas y perforaciones permite la acumulación de suciedad dificultando la limpieza y desinfección.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 2.1.

**Artículo 7°. Condiciones 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:





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

## AUTO No.

### 2. PAREDES

2.1. *En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resis-tentes, 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.*

**3. Los techos presentan irregularidades que dificultan la limpieza y desinfección y permiten la acumulación de suciedad.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 3.1

**Artículo 7. Condiciones 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:*

### 3. TECHOS

3.1. *Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.*

**4. Se evidencia que el servicio sanitario se comparte con las manipuladoras.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.3, 6.4, artículo 32 numeral 9.

### 6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. *Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.*

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 estas 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.*

**5. Se evidencia que el establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para el desarrollo de las actividades, se observan equipos con corrosión y con falta de mantenimiento.**





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**AUTO No.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, artículo 34.

**Artículo 8. 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, contruidos, 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. 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.

**Artículo 34. 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.

**6. Se evidencia que algunas superficies de equipos y utensilios en contacto directo con el alimento presentan corrosión, falta de orden, limpieza y desinfección**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numerales 2, 4,9,

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.

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

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.

**7. El personal no cuenta con reconocimiento médico donde conste su aptitud para manipular alimentos**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1.

**Artículo 11. Estado de salud.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**AUTO No.**

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.

**8. Se evidencia que no todo el personal cuenta con la dotación, manipuladora usa dotación de botones, algunos de los manipuladores no cuentan con el calzado cerrado**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, y 9.

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

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.

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

**9. En el establecimiento no se cuenta con plan de educación continua y permanente para el personal manipulador acorde a su actividad, comprenden los puntos del proceso pero no los están implementando.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12.

**Artículo 12. 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.



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**AUTO No.**

**10. El establecimiento no cuenta con todos los soportes del origen de las materias primas, se evidencia que no se está haciendo una descongelación gradual.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1,2,5, artículo 35 numeral 4

**Artículo 16. 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:*

1. *La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*

2. *Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.*

5. *Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.*

**11. No se realiza control de temperatura, no disponen de equipos, no se llevan registros de temperatura.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 31 numeral 3.

3. *Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.*

*En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.*

**12. Se evidencian envases sin rotulado y en malas condiciones que entran en contacto con los alimentos, sustancias para realizar aseo al interior del área de manipulación.**



SC4887-1



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**AUTO No.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1,6, artículo 33 numeral 9.

**Artículo 16. 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:*

1. *La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*

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.*

**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** *El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

9. *Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.*

**13. El establecimiento no cuenta con sistema de almacenamiento de agua.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral

**Artículo 6°. 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. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

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:*

3.5.1. *Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no ab-sorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.*





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**AUTO No.**

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

**14. Se evidencia que no se realiza el retiro oportuno de los residuos sólidos, los recipientes y algunos les falta bolsa.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 5.1, 5.2, 5.3.

**Artículo 6. 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. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

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.

**15. No se realizan operaciones de desinfección en diferentes áreas, se observa que los implementos de aseo no son con mango de material sanitario.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.5

**Artículo 6°. 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 80°C.



SC4887-1





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

**16. No cuentan con plan de saneamiento escrito, acorde a su actividad, no cuenta con registros que soporten su cumplimiento.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26.

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** *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:*

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de **DECOMISO** al evidenciar factores críticos como inadecuada conservación de la materia prima, pérdida de cadena de frío, utensilios con madera en sus asas, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 62.5%, considerado desfavorable.

Además, se realizó el decomiso y la desnaturalización de los siguientes elementos al no cumplir con los requisitos higiénico sanitarios:

Producto	Presentación	Cantidad	Motivo
Pescado a granel	kilogramos	5. KL	inadecuada conservación de la materia prima, pérdida de cadena de frío, incumplimiento a la ley 9 de 1979, resolución 2674 de 2013.
Cuchillos con asa madera	no registra	4	utensilios con madera en sus asas, incumplimiento a la ley 9 de 1979, resolución 2674 de 2013
Plancha asadora con asa de madera	no registra	1	utensilio deteriorado con grietas y asa en madera, incumplimiento a la ley 9 de 1979, resolución 2674 de 2013.
Cucharones con asa en madera	No registra	5	utensilios con asas en madera, incumplimiento a la ley 9 de 1979, resolución 2674 de 2013

**Se tendrá como pruebas debidamente allegadas al proceso, las siguientes:**





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**AUTO No.**

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-001-056642051103-A54TDW, del 15 de febrero de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso, Acta No. PA-001-056642051103-A54TDW, del 15 de febrero de 2022.
- Formato anexo desnaturalización No.: PA-001-056642051103-A54TDW

Las actas de visitas, de clausura temporal total aplicada como medida sanitaria de seguridad constituyen la prueba recaudada hasta este momento procesal y se tendrá como informe técnico de los funcionarios adscritos a la Secretaria Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia que la aplicaron.

No obstante, el anterior material probatorio, esta Dirección decretará las pruebas necesarias, en la etapa procesal correspondiente, para el esclarecimiento de los hechos y realizar una adecuada imputación de responsabilidad administrativa, con el propósito de determinar lo siguiente:

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que la señora **WENDY YADIRA RIVAS ROBLEDO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.000.445.631**, ha preparado alimentos sin cumplir con las condiciones sanitarias establecidas para ello.

Se le informa al implicado que las sanciones administrativas a imponer a quienes infrinjan la normativa sanitaria que son procedentes, están contenidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 48 del Decreto Ley 2106 de 2019, y son las siguientes:

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

Conforme con lo expuesto;

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos a la señora **WENDY YADIRA RIVAS ROBLEDO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.000.445.631**, para determinar su presunta responsabilidad administrativa y sus consecuencias por la presunta violación a la Ley 9ª de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, como Propietario del establecimiento **RESTAURANTE SAZÓN DEL PACIFICO W.J.** ubicado en la Carrera





DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

AUTO No.

49 #45-66 San Pedro, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas el **15 de febrero de 2022**

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar el contenido del presente a la señora **WENDY YADIRA RIVAS ROBLEDO** identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.000.445.631**, conforme a lo establecido en el artículo 66 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO TERCERO:** Se le advierte al implicado que goza de un término de quince (15) días hábiles, de conformidad a lo contemplado en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, para que proceda a ejercer su derecho de defensa presentando los descargos por escrito en las taquillas de la Gobernación de Antioquia, o al correo electrónico **[gestiondocumental@antioquia.gov.co](mailto:gestiondocumental@antioquia.gov.co)**, aportar o solicitar la práctica de las pruebas que sean conducentes para su defensa y además tiene derecho a hacerse representar por un abogado titulado y con tarjeta profesional.

**ARTÍCULO CUARTO:** Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

**RICARDO ANTONIO CASTRILLON QUINTERO**  
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo  
Subsecretaría de Salud Pública  
Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó:	Juan Carlos Uribe Profesional universitario Fundación Universidad de Antioquia		6/6/2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla Técnico Área Salud		6/6/2024
Revisó y aprobó	Lilia Eledec Calderón Murgas Profesional Universitario		06-06-2024
	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		



SC4887-1