

 <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 **U2024080472176** que se adelanta al (la) señor (a) **MARIA ONEIDA LÓPEZ GALLO** identificado (a) con CC. **43.794.875** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472176 del 23 de diciembre 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 **MI RANCHITO** ubicada en la **Carrera 44, Calle 41 # 44 – 05** del municipio de **Zaragoza (Antioquia)**, por visita realizada el día **12 de octubre de 2022**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **MARIA ONEIDA LÓPEZ GALLO** identificado (a) con CC. **43.794.875** por la causal **“OTROS; FUERZA MAYOR”**

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.

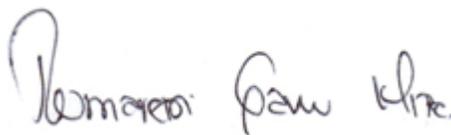
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

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: 05 de mayo de 2025 a las 7:30 am**

**Fecha de retiro del aviso: 09 de mayo de 2025 a las 5:30 pm**

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2024080472176 del 23 de diciembre de 2024**.



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



Radicado: U 2024080472176

Fecha: 23/12/2024

Tipo: AUTO



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia



## 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 Secretaría 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 el señor 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 **MARIA ONEIDA LOPEZ GALLO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **43.794.875**, 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 Propietaria del establecimiento **MI RANCHITO** ubicado en la Carrera 44, 4031/35, Calle 41 No. 44 - 05, del municipio de Zaragoza (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **12 de octubre de 2022**, consistentes 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. Evidencia de pisos con grietas en cemento liso esmaltado, paredes sucias y húmedas por inundaciones del río Nechi, no cuenta con rejillas ni con desagüe.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1.1, 1.4, 2.1, 2.2

**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:

#### 1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos 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.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

#### 2. PAREDES

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.



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía 604 409 9000  
Medellín - Colombia



SC 4887-1





**2. Techo en mal estado, cubierto con yute de color verde deteriorado, el establecimiento no posee ventanas, ni sistemas de aireación, solo se cuenta con una puerta de acceso, puerta en mal estado y deteriorada, el establecimiento no cuenta con iluminación artificial.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1, 4.1, 5.1, 5.2, 7.3.

**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. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

### 5. PUERTAS

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.

### 7. ILUMINACION

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

**3. Unidad sanitaria tanto para manipuladores como para el público, servicios sanitarios en regular estado de presentación, lavamanos de accionamiento manual, no posee avisos alusivos al lavado de manos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.

**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:





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

## 6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. *Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.*

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.*

## 5. Evidencia de mesones y estanterías en madera, vitrina en regular estado.

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

**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, 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. 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.*

**6. Se evidencia vitrinas en regular estado, bandejas en papel aluminio, vitrinas sin limpiar, superficies en contacto con el alimento, no son desmontables.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numerales 2, 3, 4 y 7.

**Artículo 9. 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.*

*7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.*

**7. Los exámenes de reconocimiento médico se encuentran vencidos.**

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:*

*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. La manipuladora usa ropa de calle, evidencia de falda en color oscuro, calzado tipo chancla, cabello desprotegido, la manipuladora usa agua no potable para el lavado de manos.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 4, 5, 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.*

*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 así 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.*

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





**9. La manipuladora posee capacitación, más no posee plan continuo, desconoce las situaciones correctivas.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 12, artículo 13 parágrafo 2.

**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.*

**Artículo 13. Parágrafo 2.** *El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.*

**10. Evidencia de queso que no soporta origen ni trazabilidad.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 1.

**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.*

**11. Alimentos preparados en casa.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 5 y 6.

**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:*

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.*

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*

**12. Agua no potable e intermitente en cuanto al suministro, no cuenta con tanque para el almacenamiento de agua.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 3.1, 3.2, 3.5.





**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:

### 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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:

### 13. Evidencia de caneca de basura de residuos orgánicos sin tapa.

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.

5.1. 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.

### 14. Evidencia de restos de plagas

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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.*

**15. Evidencia de mesones y baños en mal estado, no se lleva adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección.**

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 artículo 26 numeral 1.

**Artículo 26. Plan de saneamiento.** *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan 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. 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.*

**16. En el establecimiento no se cuenta con plan de saneamiento, además no se lleva el registro.**

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 expendan 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 SUSPENSIÓN DE SERVICIOS TOTAL DE VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, al evidenciar factores críticos como presencia de plagas, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 28 %, considerado desfavorable.

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

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-001-058952051102-41H4KQ, realizada el 12 de octubre de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, Acta No. PA-001-058952051102-41H4KQ - 1, realizada el 12 de octubre de 2022.





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

El acta de visita, de suspensión de servicios 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 Secretaría 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 **MARIA ONEIDA LOPEZ GALLO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **43.794.875**, 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:

- 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.*

Conforme con lo expuesto;

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos a la señora **MARIA ONEIDA LOPEZ GALLO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **43.794.875**, 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 Propietaria del establecimiento **MI RANCHITO** ubicado en la Carrera 44, 4031/35, Calle 41 No. 44 - 05, del municipio de Zaragoza (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el día **12 de octubre de 2022**

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar el contenido del presente a la señora **MARIA ONEIDA LOPEZ GALLO** identificado con Cédula de Ciudadanía N° **43.794.875**, como Propietaria del establecimiento **MI RANCHITO** ubicado en la Carrera 44, 4031/35, Calle 41 No. 44 - 05, del municipio de Zaragoza (Antioquia), 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.



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía: 604 409 9000  
Medellín - Colombia.



SC 4887-1



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA  
República de Colombia

**NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE**

*Ricardo*

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

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Fundación Universidad de Antioquia		20-12-2024
Revisó:	Romareisi Garro Mira	Profesional Universitario		20-12-2024
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud		20-12-2024
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.				



Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)  
Calle 42 B No. 52 - 106 - Línea de Atención a la Ciudadanía. 604 409 9000  
Medellín - Colombia



SC4287-1