

República de Colombia
Gobernación de Caquetá



SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL CAQUETA

RESOLUCION No. 000395

"Por la cual se reglamenta la actividad de capacitador de prácticas higiénicas y manipulación de alimentos del Departamento del Caquetá".

El SECRETARIO DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL CAQUETA, en uso de sus facultades y de las atribuciones constitucionales y legales y en especial de las conferidas por la el artículo 209 de Constitución Nacional, Ley 9 de 1979, ley 715 de 2001, Decreto 3075 de 1997, Decreto 1229 de 16 de Junio de 2011, y

CONSIDERANDO

Que los artículos 48, 49, 365 y 366 de la Constitución Política, las Leyes 9ª de 1979, o Código Sanitario; 10ª de 1990 y 100 de 1993, señalan como función a cargo del Estado, la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, siendo la educación sanitaria, uno de los principales componentes de la prevención de la enfermedad y de la promoción de hábitos saludables que garanticen el bienestar general y la calidad de vida de la población.

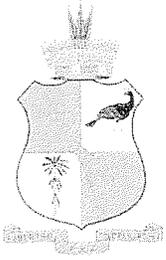
Que en concordancia con el Artículo 43 de La Ley 715 de 2001, que define las Competencias de los Departamentos en Salud, el artículo 3 del Decreto departamental 1229 de fecha 16 de Junio de 2011, señala que corresponde a la Secretaria de Salud Departamental, dirigir, coordinar y vigilar el sector salud en el territorio del Departamento del Caquetá. Igualmente la misma norma señala, que en el tema de Salud Pública le corresponde a la Secretaria: - Adoptar, difundir, implantar y ejecutar la política de salud pública formulada por La Nación. - Establecer la situación de salud en el departamento y propender por su mejoramiento. - Monitorear y evaluar la ejecución de los planes de acciones en Salud Pública de los municipios de su jurisdicción. - Dirigir y controlar dentro de su jurisdicción el Sistema de Vigilancia en Salud Pública. - Ejecutar las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana.

Que de conformidad con lo establecido en el Artículo 14 del Decreto 3075 de 1997, Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y que igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen con el fin de adoptar las precauciones necesarias tendientes a evitar la contaminación de los alimentos.

4 Que conforme lo indica el Decreto 3075 de 1997, las empresas productoras y procesadoras de alimentos deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente



República de Colombia
Gobernación de Caquetá



para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realiza a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

Que conforme se indicó en los primeros considerandos, la Secretaría de Salud Departamental del Caquetá es competente para autorizar a las personas jurídicas y privadas capacitadores de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y en consecuencia de reglamentar lo pertinente.

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Reglamentar la actividad de capacitador de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en el departamento del Caquetá, dirigida a:

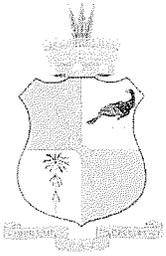
1. Las personas Naturales y Jurídicas, con establecimientos comerciales destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de ocho (8) horas, desde el momento de su contratación. Parágrafo: Las fábricas de Alimentos deberán registrarse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.
2. Las personas Naturales y Jurídicas con establecimientos comerciales donde se, almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a ocho (8) horas.

PARÁGRAFO: En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas.

La intensidad horaria de la capacitación debe cumplirse en su totalidad, independiente del número de asistentes por curso, siendo éste no superior a veinticinco (25) personas.



República de Colombia
Gobernación de Caquetá



ARTÍCULO SEGUNDO: Definir los **REQUISITOS PARA SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

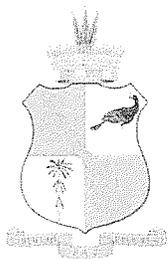
Para ser manipulador de alimentos se requiere:

1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado ó capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién haga sus veces en el departamento de Caquetá.
2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

PARÁGRAFO PRIMERO: De conformidad con lo establecido en el artículo 80 de la Resolución 2905 de 2007, cuando se trate de personal de establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles se deberá cumplir con los requisitos de capacitación de dicha norma.

ARTÍCULO TERCERO: Definir los **REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN COMO CAPACITADOR PARTICULAR.** Para obtener la inscripción a que se refiere el artículo cuarto de la presente Resolución, los interesados deberán presentar ante la autoridad sanitaria territorial, los siguientes requisitos:

1. Hoja de vida de los capacitadores particulares anexando fotocopia del diploma profesional, acta de grado y tarjeta profesional, certificado de experiencia en el área de proceso y/o inocuidad de alimentos mínimo de dos (2) años, una vez recibido el título profesional y de experiencia en procesos de capacitación en temas del área de alimentos mínima de un (1) año; con sus respectivos soportes. El capacitador debe tener el siguiente perfil:
2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos, especificando los temas a tratar y el tiempo empleado, de acuerdo a la presente Resolución y los lineamientos vigentes.
3. Resumen didáctico del curso (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.), que posteriormente deberá ser entregado a cada capacitado.
4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias, de ventilación e iluminación para la capacitación y recursos didácticos como ayudas



República de Colombia
Gobernación de Caquetá



audiovisuales, videos, impresos, etc. Requisito que podrá ser verificado mediante visita de la Secretaría de Salud o de quien ésta delegue.

5. Presentar la documentación que acredite su representación legal.
6. Solicitar a la autoridad sanitaria, la supervisión de la capacitación anexando la lista de las personas a capacitar con número de documento de identificación con tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de terminación del curso.
7. Domicilio en el departamento de Caquetá y disponibilidad y compromiso para comparecer ante la Secretaría de la Salud Departamental en caso de citación.

ARTÍCULO CUARTO.- DE LOS CAPACITADORES. Podrán ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en el manejo higiénico de alimentos:

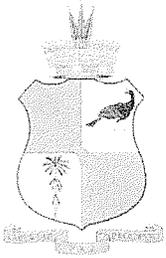
1. Las Empresas Sociales del Estado, adscritas al sector salud de la Administración Departamental.
2. Personas jurídicas o naturales, profesionales, que se inscriban en la Secretaría de Salud Departamental o ante la entidad u organismo que para el efecto señale la Ley.
3. Los establecimientos que desarrollan actividades de almacenamiento, distribución, elaboración y/o expendio de alimentos, así como de transporte de éstos, que cuenten con el profesional especializado para dicha capacitación, y debidamente autorizado por la Secretaría de Salud Departamental o la entidad u organismo que para el efecto señale la Ley.

PARAGRAFO SEGUNDO: Las profesiones que se autorizan para dictar capacitaciones en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos son: Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Microbiología de Alimentos, Microbiología Industrial.

ARTÍCULO QUINTO. Adecuar los contenidos de las capacitaciones de acuerdo a los requisitos que ya han sido contemplados en la presente Resolución, sin defecto de observar de manera estricta el siguiente temario:

- Objetivos
- ✓ Introducción
- ✓ Historia
- ✓ Normatividad Sanitaria
- ✓ Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad
- ✓ Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos
- ✓ Contaminación de los alimentos: Microorganismos

República de Colombia
Gobernación de Caquetá



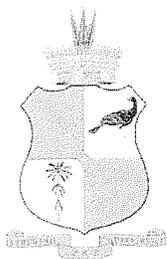
- ✓ Principales microorganismos patógenos que encontramos en los alimentos
- ✓ Fuentes de contaminación de los alimentos
- ✓ Principales causas de alteración de los alimentos
- ✓ Factores que influyen en el crecimiento microbiano sobre los alimentos
- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria "ETAS"
- ✓ El Manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- ✓ Hábitos higiénicos sanitarios
- ✓ Hábitos y prácticas higiénicas
- ✓ Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento "POES"
 - Prácticas de limpieza y desinfección
 - Control de plagas y medidas de erradicación
 - Manejo de residuos sólidos y líquidos
- ✓ Conservación de los alimentos
- ✓ Peligros (riesgos químicos, físicos y biológicos)
- ✓ Etiquetado- información al consumidor
- ✓ Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad.
- ✓ El carné de manipulador de alimentos
- ✓ Evaluación

ARTÍCULO SEXTO: INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL. El desconocimiento del presente acto administrativo por parte de los manipuladores de alimentos y de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979 y a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 577 ídem en concordancia con el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997.

ARTÍCULO SEPTIMO. DURACIÓN DE LA AUTORIZACION. Cumplidos los requisitos señalados en este acto administrativo para los(las) capacitadores(as) la autoridad sanitaria o la entidad u organismo que señale la ley para tales efectos, procederá a autorizar al capacitador para dictar las capacitaciones en manipulación de alimentos por un periodo de un (1) año, que podrá suspenderse en cualquier momento en que se evidencie el incumplimiento de alguno o algunos de los requisitos que en ella se establecen.

PARÁGRAFO 1: Los capacitadores autorizados podrán actualizar el registro de personal inscrito para dictar cursos de Manejo Higiénico de Alimentos ante la Secretaría de Salud Departamental o ante la entidad u organismo que señale la ley para tales efectos, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Artículo Tercero de la presente resolución.

República de Colombia
Gobernación de Caquetá

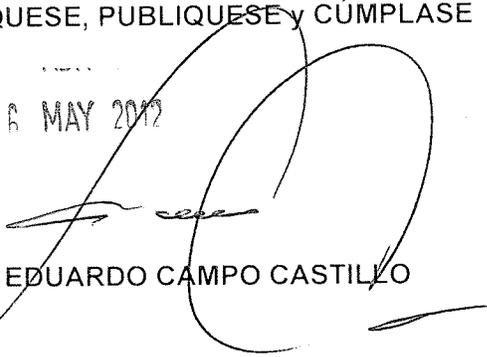


PARÁGRAFO 2: Los capacitadores que a la fecha de publicación de la presente resolución, se encuentren habilitados y cuyas profesiones no correspondan a las autorizadas en ella, tendrán un plazo de seis (6) meses, para adecuar su gestión a los requisitos de demás requisitos señalados en el presente acto administrativo; vencido el término señalado, se revocaran las autorizaciones otorgadas a quienes no los cumplan.

ARTÍCULO OCTAVO.- La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

COMUNIQUESE, PUBLIQUESE y CÚMPLASE

Dado en Florencia Caquetá, 16 MAY 2012


LUIS EDUARDO CAMPO CASTILLO

Elaboró: Ing. Kely Rocio Gutierrez Carvajal

Revisó:  Oficina Jurídica

Carrera 13 calle 15 Esquina - Teléfono: (098) 4353318 - Fax: 4351704

www.caqueta.gov.co - prensa@caqueta.gov.co

Florencia - Caquetá - Colombia