

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA AUTORIZAR A LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, PERSONAS NATURALES Y PERSONAS JURÍDICAS QUE DICTEN CURSOS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

EL DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS, en uso de sus atribuciones constitucionales y legales, especialmente las conferidas en el Artículo 49 de la Constitución Política de Colombia, en el Artículo 43 y el numeral 43.3.8 de la ley 715 de 2001, literal c del artículo 34 de la ley 1122 de 2007, artículos 12 y 13 de la Resolución No 2674 de 2014, la ordenanza número 446 de abril de 2002 de la Asamblea de Caldas: artículo 14, numerales 2, 3, 7, 13 y 16 del Decreto 0422 de mayo de 2002 de la Gobernación de Caldas; artículo 6, literal b del Acuerdo 260 de la Junta Directiva de la Dirección Territorial de Salud de Caldas, y

C O N S I D E R A N D O

Que la Ley 715 "por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones" en su artículo 43, consagra:

(...)

Ley 715 de 2001 - Artículo 43. Competencias de los departamentos en salud. Sin perjuicio de las competencias establecidas en otras disposiciones legales, corresponde a los departamentos, dirigir, coordinar y vigilar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el territorio de su jurisdicción, atendiendo las disposiciones nacionales sobre la materia. Para tal efecto, se le asignan las siguientes funciones:

43.3. DE SALUD PÚBLICA

(...)

43.3.8. Ejecutar las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana, y de control de vectores y zoonosis de competencia del sector salud, en coordinación con las autoridades ambientales, en los corregimientos departamentales y en los municipios de categorías 4ª, 5ª y 6ª de su jurisdicción.

Que la Ley 1122 de 2007 "Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones" ha consagrado al respecto:

(...)

"Artículo 34. Supervisión en algunas áreas de Salud Pública. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, como autoridad sanitaria nacional, además de las dispuestas en otras disposiciones legales, las siguientes:

(...)

"c) La competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control en la inocuidad en la importación y exportación de alimentos y materias primas



Sede Principal

Teléfonos: +57 (6) 8783096 - 8783097 - Fax: +57 (6) 8783171 / Dirección: Cl. 49 No. 26 - 46
Manizales, Caldas

e-mail: informacion@saluddecaldas.gov.co / www.saluddecaldas.gov.co

X
h

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA AUTORIZAR A LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, PERSONAS NATURALES Y PERSONAS JURÍDICAS QUE DICTEN CURSOS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

para la producción de los mismos, en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos, sin perjuicio de las competencias que por ley le corresponden al Instituto Colombiano Agropecuario, ICA. Corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, del transporte asociado a dichas actividades. Exceptúase del presente literal al departamento archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina por tener régimen especial;"

Que la Resolución No 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" establece:

(...)

"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.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente 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. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. *El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*

Parágrafo 1°. *Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.*

Parágrafo 2°. *El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo*



POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA AUTORIZAR A LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, PERSONAS NATURALES Y PERSONAS JURÍDICAS QUE DICTEN CURSOS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

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."

Que la Dirección Territorial de Salud de Caldas en aras de lograr satisfacer las necesidad tanto del sector como en la comunidad en general, considera necesario regular el procedimiento y requisitos mínimos para ser manipulador de alimentos y para autorizar a Empresas Sociales del Estado, personas naturales y personas jurídicas que dictan cursos de capacitación de manipulación de alimentos, en la Jurisdicción del Departamento de Caldas, previa verificación del procedimientos que se señalará en el presente acto administrativo.

Que en mérito de lo expuesto, el Director de la Dirección Territorial de Salud de Caldas,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. OBJETO: Fijar el procedimiento y requisitos para la autorización de las Empresas Sociales del Estado, las personas naturales, las personas jurídicas que dictarán cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos en la jurisdicción del Departamento de Caldas.

ARTÍCULO SEGUNDO: REQUISITOS PARA SER CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS: Podrán ser capacitadores en manipulación higiénica de alimentos y por lo mismo, ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en el manejo higiénico de alimentos:

1. Las Empresas Sociales del Estado

2. Personas Naturales que:

- Sean profesionales en áreas de conocimiento en ciencias de la salud, ciencias biológicas, ingenierías u otras cuyos programas de formación incluyan temas relacionados con higiene de los alimentos, aseguramiento de calidad de alimentos, salud pública, tecnología de alimentos, conservación de alimentos, control de calidad de alimentos e inocuidad de alimentos.

-Acrediten por lo menos un (1) año de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.

3. Personas Jurídicas que:

-Cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos.

PARÁGRAFO 1: Las personas jurídicas deben contar con el personal profesional que cumpla con los requisitos establecidos en el numeral 2 del presente artículo.

ARTÍCULO TERCERO: PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR: Para obtener la autorización como capacitador en manipulación



POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA AUTORIZAR A LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, PERSONAS NATURALES Y PERSONAS JURÍDICAS QUE DICTEN CURSOS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

higiénica de alimentos, los interesados deberán presentar ante la Dirección Territorial de Salud de Caldas, la siguiente documentación:

1. Persona Natural:

- Hoja de vida,
- Fotocopia de cédula de ciudadanía,
- Fotocopia del diploma de grado como profesional o del acta de grado,
- Certificados de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.
- Descripción detallada del curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas y las ayudas a emplear (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.) teniendo en cuenta que el curso debe tener una duración de mínimo diez (10) horas.
- Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación, iluminación y contar con las ayudas y/o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.
- Informar a la Dirección Territorial de Salud de Caldas, con mínimo tres (3) días de anticipación, las fechas de realización de los cursos de manipulación para que el talento humano de este ente territorial de salud de acuerdo con sus competencias realice el control y supervisión de estos cursos.
- Presentar el Certificado de matrícula de persona natural, cuya actividad comercial sea la capacitación o dentro de su actividad comercial contemplen las capacitaciones.

3. Persona Jurídica:

- Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad competente de la cual dependan para efectos de la vigilancia, con vigencia no superior a tres (3) meses.
- El representante legal deberá entregar para los profesionales que en nombre de la Persona Jurídica impartirán las capacitaciones, la documentación definida en el numeral 1 del presente artículo.
- Descripción detallada del curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas y las ayudas a emplear (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.) teniendo en cuenta que el curso debe tener una duración de mínimo diez (10) horas.
- Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación, iluminación y contar con las ayudas y/o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.



POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA AUTORIZAR A LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, PERSONAS NATURALES Y PERSONAS JURÍDICAS QUE DICTEN CURSOS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

- Informar a la Dirección Territorial de Salud de Caldas, con mínimo tres (3) días de anticipación, las fechas de realización de los cursos de manipulación para que el talento humano de este ente territorial de salud de acuerdo con sus competencias realice el control y supervisión de estos cursos.

PARÁGRAFO 1. La Dirección Territorial de Salud de Caldas, realizará el estudio de la solicitud y se pronunciará sobre la misma, en un término no superior a quince (15) días contados a partir de su radicación. En caso de no presentarse toda la documentación exigida no se radicará la solicitud.

PARÁGRAFO 2. De presentarse algún requerimiento posterior a la radicación de la solicitud, el solicitante tendrá un término de dos (2) meses contados a partir de la fecha de notificación o envío de requerimiento, para allegar la información solicitada. De no entregar la información en el plazo estipulado se archivará el expediente, sin perjuicio de que el interesado presente posteriormente una nueva solicitud.

PARÁGRAFO 3. Si la persona jurídica inscrita como capacitador cambia el personal profesional que dicta las capacitaciones, deberá presentar por escrito la novedad, anexando la documentación exigida.

ARTÍCULO CUARTO: OBLIGACIONES PARA LA CAPACITACIÓN: La capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos debe:

-Ser dictada por el profesional autorizado.

-Desarrollar en su totalidad el curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos presentado en la solicitud de autorización.

-Informar a la Dirección Territorial de Salud de Caldas, el sitio, la fecha y hora de realización del curso, por lo menos con tres (3) días hábiles de anticipación y las modificaciones que se puedan presentar.

-El curso debe tener una duración de mínimo diez (10) horas.

-Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.

ARTÍCULO QUINTO: TÉRMINO DE VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN: Las resoluciones de autorización que expida la Dirección Territorial de Salud de Caldas, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos tendrán una vigencia de dos (2) años.

PARÁGRAFO. Al término de los dos (2) años de la vigencia de la resolución de autorización, se deberá realizar nuevamente el trámite establecido en el art. 3 de esta resolución.

ARTÍCULO SEXTO: CAUSALES PARA LA SUSPENSIÓN DE LA AUTORIZACIÓN. Las resoluciones de autorización que expida la Dirección Territorial de



POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA AUTORIZAR A LAS EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, PERSONAS NATURALES Y PERSONAS JURÍDICAS QUE DICTEN CURSOS DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

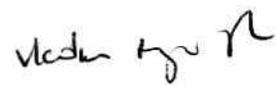
Salud de Caldas para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos podrán suspenderse cuando se evidencie el incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones estipuladas en el artículo cuarto de la presente resolución.

ARTÍCULO SÉPTIMO: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. El incumplimiento del presente acto administrativo por parte de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, así como las sanciones, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979, aplicando para ello el procedimiento previsto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Dada en Manizales a los **19 SET. 2016**

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


GERSON BERMONT GALAVIS
Director General

Proyectó: Vladimir Naranjo Ricaurte. Abogado Externo DTSC. 

Diego Luis Arango Nieto. Subdirector de Salud Pública 

Revisó: Jorge Iván Salazar Cardona Subdirector Jurídico 