

CIRCULAR

Radicado: K 201809000276

Fecha: 19/07/2018

Tipo: CIRCULAR

Destino:

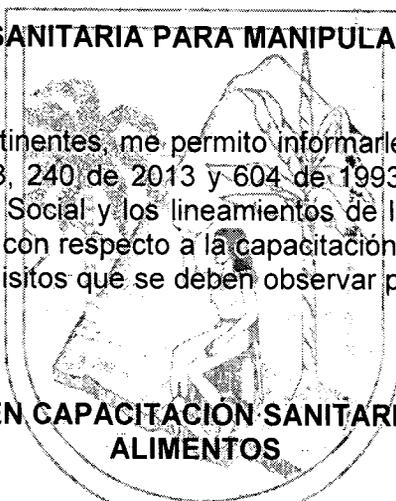


PARA: DIRECTORES LOCALES DE SALUD, OFERENTES DE CAPACITACIÓN Y CENTROS EDUCATIVOS DE EDUCACIÓN FORMAL Y NO FORMAL

DE: SECRETARIO SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA

ASUNTO: CAPACITACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Para su conocimiento y fines pertinentes, me permito informarle que de acuerdo a lo estipulado en la resoluciones 2674 de 2013, 240 de 2013 y 604 de 1993 y el Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y los lineamientos de la Directiva N° 000848 del 21 de abril de 1998 de ésta Secretaría, con respecto a la capacitación sanitaria para manipuladores de alimentos, se establecen los requisitos que se deben observar para impartir esta capacitación en el departamento de Antioquia.



PERFIL DEL OFERENTE EN CAPACITACIÓN SANITARIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. APTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

- Habilidades para transmitir conocimientos a todo nivel
- Capacidad para diseñar programas de capacitación sanitaria
- Facilidad de comunicación oral y escrita
- Ética profesional
- Destrezas para diseñar, preparar y utilizar ayudas audiovisuales
- Compromiso con el proceso de formación para la capacitación sanitaria para el manipulador de alimentos
- Disponibilidad y compromiso para acudir a las citaciones por parte de la Secretaría Seccional de Salud y protección social de Antioquia

2. FORMACIÓN ACADÉMICA Y CONOCIMIENTOS

- Acreditar formación académica, tecnológica y/o profesional en el área de alimentos: ingeniero de alimentos, tecnólogo de alimentos, profesional en ciencia y tecnología de alimentos, químico farmacéutico y otras tales como: Bacteriólogo, nutricionista, ingeniero químico, ingeniero sanitario, médico veterinario, zootecnista y microbiólogo
- Tener conocimientos sobre la legislación sanitaria vigente
- Conocer técnicas de lenguaje oral y escrito
- Conocer destrezas en manejo de grupos



- Experiencia en buenas prácticas de manipulación y sistema de aseguramiento de la calidad.

3. APOYO LOGÍSTICO

- Disponer de tecnología apropiada que facilite envío y recibo de la información
- Contar con un set de ayudas audiovisuales y técnicas
- Tener facilidad para diseñar, elaborar e imprimir memorias de los cursos dictados
- Llevar registros para la verificación de la formación y realimentación de la capacitación sanitaria en manipulación de alimentos
- Poseer los recursos bibliográficos sobre la normativa sanitaria vigente

4. INTENSIDAD HORARIA DE LOS CURSOS DE CAPACITACIÓN

Los contenidos del nivel básico, deben dictarse a toda persona involucrada en la cadena alimentaria lo cual tiene una duración mínima de diez (10) horas. Esta capacitación se dicta sólo una vez y debe ser certificada por el responsable oferente o representante legal debidamente habilitados, para los casos en los que se requiere habilitación (bebidas del sector licores, cadena cárnica y venta de alimentos en vía pública). Todos los oferentes, tanto naturales como jurídicos, deberán contar con la autorización de la Secretaría Seccional de Salud y protección Social de Antioquia.

Por ningún motivo debe inducirse al manipulador a que nuevamente realice la capacitación del nivel básico.

Adicionalmente a la capacitación en el nivel básico, todo manipulador de alimentos debe recibir capacitación continua y permanente en materia de alimentos desde el momento de su contratación y con una intensidad mínima de diez (10) horas al año. Esta responsabilidad será de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como del transporte asociado a dichas actividades y podrá ser realizado a través de oferentes naturales o jurídicos y serán habilitados cuando se requiera, por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, cuando se requiera.

Los oferentes una vez habilitados por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, deberán enviar por medio físico o electrónico, el cronograma de capacitación a dictar en donde se indique fecha, hora, lugar y un listado de los asistentes con cinco (5) días de anterioridad a la realización de la capacitación, con el fin de verificar por parte de ésta Secretaría la realización de las mismas.

PERFIL CURRICULAR BÁSICO QUE DEBEN PRESENTAR LOS OFERENTES NATURALES Y JURIDICOS EN CAPACITACIÓN SANITARIA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL SECTOR LICORES, CADENA CÁRNICA Y VENTA DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA

MÓDULOS DEL ÁREA BÁSICA

MÓDULO 1: NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS



- Contaminación física, química y biológica
- Mundo microbiano: riesgos de contaminación y proliferación microbiana (prevención y control)
- Buenas prácticas de manipulación, relacionadas con buenos hábitos higiénicos

MÓDULO 2: PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Las temperaturas en función del tiempo: curvas de crecimiento de los microorganismos, rangos de temperaturas peligrosas, registros de temperaturas.
- Métodos de protección de alimentos: convencionales y modernos
- Buenas prácticas de manipulación, aplicadas en las etapas del proceso (materias primas, elaboración, empaque, almacenamiento, distribución y transporte)

MÓDULO 3: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Buenas prácticas de manipulación en cuanto a superficies que entran en contacto con los alimentos
- Equipos y utensilios: Materias de diseño, facilidad de limpieza y desinfección
- Planta física: Pisos, paredes, techos, servicios sanitarios, pediluvios, alrededores, etc.
- Implementos, detergentes y desinfectantes para la limpieza y desinfección: tipos de sustancias de acuerdo a las superficies donde se aplican, modos de preparación y aplicación, rotación de detergentes y desinfectantes.

MÓDULO 4: SANEAMIENTO BÁSICO

- Buenas prácticas de manipulación en cuanto abastecimiento de agua potable: Tratamiento de potabilización, tanques de almacenamiento, redes de conducción.
- Recolección y disposición de desechos sólidos y líquidos (especiales)
- Autorizaciones de impacto ambiental (corporaciones autónomas regionales)
- Control de plagas: periodicidad, responsables de la aplicación, métodos de aplicación.
- Buenas prácticas de manipulación en manejo de sustancias químicas (detergentes, desinfectantes, plaguicidas)

MÓDULO 5: RIESGOS DE ENFERMAR

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Zoonosis y parasitosis

MÓDULO 6: MANIPULADORES DE LA CADENA CÁRNICA

Cuando el programa va dirigido a manipuladores de la cadena cárnica (beneficio, transporte, almacenamiento y expendio de carne y derivados cárnicos) se debe desarrollar anualmente temas relacionados con:

- Buenas prácticas de manipulación en carnes
- Sistema HACCP
- Inocuidad de la carne y productos cárnicos



INSTRUCTIVO PARA LA HABILITACIÓN

Presentar ante la Dirección de Factores de Riesgo de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la solicitud de autorización como capacitador, radicando dicha solicitud en el archivo de la Gobernación y anexar a ésta los datos, información y documentación aquí relacionada:

- Hoja de vida del representante legal y de las personas que van a llevar a cabo la capacitación, adjuntando fotocopia de los certificados de estudio y experiencia en el área de alimentos
- Presentación del proyecto para su revisión técnica y metodología análisis y verificación que incluya:
 - a) Ayudas pedagógicas
 - b) Metodología
 - c) Conducta de entrada
 - d) Material impreso u otra modalidad de apoyo a entregarse al asistente y/o contratante
 - e) Presentación del modelo de certificado a expedir al capacitado
 - f) Recursos logísticos
- Certificado de existencia y representación legal de oferente natural y jurídico

La Dirección Factores de Riesgo de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, analizará la documentación presentada, realizando las evaluaciones que considere pertinentes, para autorizar o negar mediante resolución motivada, la prestación del servicio de capacitación.

Es competencia de la Dirección Factores de Riesgo, inspeccionar, vigilar y controlar a los oferentes naturales y jurídicos habilitados. Si en alguna supervisión por parte de la autoridad sanitaria se encuentran inconsistencias en los programas se podrá ocasional la suspensión temporal o definitiva de la autorización para prestación del servicio de capacitación a manipuladores de alimentos.

Los oferentes de educación sanitaria, trimestralmente deberán reportar un informe detallado de las personas capacitadas, su identificación y lugar donde labora o piensa laborar y el domicilio del establecimiento, lugar y fecha donde se realizó la capacitación.

Los grupos a capacitar no podrán exceder un número de treinta (30) personas.

CAPACITACIÓN VIRTUAL

Cuando la capacitación sea de manera virtual además de lo mencionado anteriormente deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Demostrar la tutoría y seguimiento de los manipuladores en formación por parte de un profesional idóneo y acreditado con tarjeta profesional y su perfil debe estar acorde con lo estipulado en la presente circular y adicionalmente debe tener habilidades demostradas en el manejo de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación orientadas al aprendizaje.



- Tener un espacio virtual de novedades, tipo foro, en el cual se mantengan informados los estudiantes
- Proporcionar modelos de evaluación y retroalimentación al estudiante
- Demostrar interactividad entre los estudiantes y el tutor con cada uno de los estudiantes

La solicitud debe tener el contenido de los módulos aquí señalados, en medio digital. Es de recalcar que este contenido debe respetar por completo los derechos de autor y debe citar fuentes o redirigir a los sitios web originales del material ajeno y debe citar el autor del material propio, ya sea natural o jurídico, el contenido será pasado por un software antiplagio para corroborarlo.

El sistema debe contar con base de datos de los manipuladores formados, esto debe incluir nombre, documento de identificación, correo electrónico, lugar de residencia y teléfono, esto con el fin de que ésta Secretaría pueda verificar directamente con el manipulador la calidad de su formación.

El oferente debe proporcionar a la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia un usuario y contraseña como estudiante a todos los cursos, el cual debe estar activo permanentemente para revisar sus contenidos.

Adicionalmente, el oferente debe informar a la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia la URL (dirección web) de ingreso al curso básico de manipulación de alimentos, el cual tendrá una intensidad de diez (10) horas.

NOTA: En ningún caso se habilitarán los programas de capacitación de las empresas de producción de alimentos por ser facultad del Invima según la Ley 1122 de 2007.



CARLOS MARIO MONTOYA SERNA
Secretario Seccional de Salud y
Protección Social de Antioquia



ALBERTO ARISTIZABAL OCAMPO
Director Factores de Riesgo



LILIA ELEDEC CALDERON MURGAS
Abogada Dirección Factores de Riesgo



IVAN DARÍO ZEA CARRASQUILLA
Técnico Área de la Salud

