



D.V.C. 082-

1194

Chía, Diciembre de 2021

Señores:

CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS, MATERIAS PRIMAS PARA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO, COMERCIALIZADO DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN VÍA PÚBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS.

Chía

Asunto: Exigencias de la reglamentación complementaria de la Resolución 2674 de 2013 (Resoluciones 3009 de 2010, 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, Decreto 162 de 2021.) Circular DAB 4150-10264-19 de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA. Frente a las personas naturales o jurídicas diferentes a la autoridad sanitaria para capacitar manipuladores de alimentos.

Reciban un cordial saludo de parte de la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud.

Por medio de la presente, atentamente nos permitimos informarles que, la normatividad citada en el asunto junto con la Circular DAB 4150-10264-19 de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, Dirección de Alimentos y Bebidas establece:

LOS REQUISITOS PARA CAPACITADORES DE ALIMENTOS O BEBIDAS U OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS Y VIGILANCIA DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

1. Capacitadores que no requieren Autorización

El artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, establece para la 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 reforzada 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.

Cuando el plan de capacitaciones se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, esta debe 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.

En este sentido los capacitadores para manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización **diferentes a:** *carnes y productos cárnicos comestibles, leche cruda, venta de alimentos en vía pública autorizados y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos; **No requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales***

Así las cosas, en el pensum académico, el plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado o de los estudios tecnológicos del capacitador debe estar incluido específicamente las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad, salud pública, principios de procesamiento de alimentos, rinda y tecnología de alimentos o equivalentes y los soportes de experiencia deben permitir evidenciar la idoneidad experimental del mismo, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios.

2. Capacitadores que requieren Autorización

a) Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.

El Decreto 1880 de 2011 establece en el artículo 9:

“ (...)

“Requisitos para la comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. Los comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo deben inscribirse ante las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios de categorías 1, 2 Y 3 de su respectiva jurisdicción”

(...)

El comerciante ambulante de leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Tener constancias de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones de Salud'.

b) Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas.

La Resolución 604 de 1993 establece en el artículo 9.

“ (...)

Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares debidamente autorizados por aquella, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad”





La Resolución 683 de 2012 en su artículo 10 establece:

"1 Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales y equipamientos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en el manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso.
2. Las empresas deben contar con un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes.

PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES

Los capacitadores que aplica la autorización deben cumplir con el siguiente procedimiento:

Las personas naturales (Profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas que deseen realizar capacitación a manipuladores de leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, deben presentar la solicitud de autorización ante una sola Entidad Territorial de Salud del orden Departamental Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III. Los siguientes documentos:

Solicitud del Interesado debidamente firmada, en el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal. En la solicitud se debe aclarar cuál es el alcance (leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y/u Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos) de la autorización solicitada.

- Hoja de vida (Currículum vitae) del capacitador o en caso de persona jurídica de cada uno los capacitadores.
- Copia del documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
- Copia del diploma del título profesional o tecnólogo por la universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación. En caso de persona jurídica se debe anexar copia del diploma de cada uno de los capacitadores.
- Tarjeta profesional en los casos que aplique, en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores.
- Para capacitadores de manipulación de envases, materiales y equipamientos,





sólo podrán ser efectuadas por profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos.

Para profesional o tecnólogos de áreas diferentes de química, Ingeniero químico, químico de alimentos o Ingeniero de alimentos, deberán presentar copia del pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del capacitador en los que deben estar incluidas especialmente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes.

Para los Capacitadores de manipulación de leche cruda comercializada de forma ambulante:

Profesionales o tecnólogos diferentes a Ingenieros de alimentos, Ingenieros químicos, Ingenieros agroindustriales, químicos de alimentos, médicos veterinarios, médicos veterinarios zootecnistas, microbiólogos, zootecnias, se deberá pedir el pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional o tecnólogo capacitador en el cual deben estar Incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura, ciencia y tecnología de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.

- Para los Capacitadores de manipulación de alimentos comercializados en ventas ubicadas en vía pública autorizados por la autoridad competente del espacio público.

Profesionales o tecnólogos diferentes a Ingenieros de alimentos, Ingenieros químicos, Ingenieros agroindustriales, químicos de alimentos, médicos veterinarios, médicos veterinarios zootecnistas, microbiólogos, se deberá pedir el pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional o tecnólogo capacitador en el cual deben estar Incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura, ciencia y tecnología de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.

Adicional a estos documentos, el capacitador deberá disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

Si usted se encuentra autorizado por parte de alguna Entidad Territorial de Salud, debe enviar dicha autorización al correo dir.vigilanciacontrolsalud@chia.gov.co a la mayor brevedad posible. Si no se encuentra autorizado, debe realizar el proceso descrito anteriormente, radicando dichos documentos en la oficina centro de atención al ciudadano (parque principal, carrera 11#11-69, o a través del correo electrónico contactenos@chia.gov.co

Una vez obtenida la autorización, esta será válida para todo el Territorio Nacional.





SEGUIMIENTO A CAPACITADORES AUTORIZADOS:

El capacitador debe informar a la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud de Chía, al correo dir.vigilanciacontrolsalud@chia.gov.co, con 10 días hábiles de anticipación a la capacitación, la fecha, hora, sitio (dirección exacta), horario, tema, metodología y público objeto de la capacitación. Dicho término de 10 días se cuenta a partir del momento de la notificación.

Para lograr un seguimiento eficaz a las capacitaciones, las mismas deben realizarse como mínimo en un 50% dentro del horario laboral de las Entidades Territoriales de Salud (de lunes a viernes entre 8:00a.m. a 5:00p.m.).

En caso de encontrarse irregularidades durante el seguimiento o auditoría a las capacitaciones, se podrá suspender la autorización al capacitador. Dicha suspensión podrá ser total o parcial de acuerdo a los hallazgos y se realizarán las denuncias respectivas a las autoridades correspondientes, así como a los Consejos Profesionales y Tribunales de Ética a donde pertenezca el profesional.

La autorización para capacitar, tendrá vigencia de un año y podrá ser o no renovada, previa evaluación.

Finalmente, la capacitación se podrá llevar a cabo a través de alternativas tecnológicas como es un medio virtual.

Atentamente,


CARLOS PARRA NEIRA
Director de Vigilancia y Control
Secretaría de Salud Municipal

Proyecto: Diana Quecan. Prof. universitario
Revisó: Marcela Venegas. Prof. universitario

