



"JEHOVÁ es mi Dios, y no habrá otro dios sobre mí"

RESOLUCIÓN No. 180.54.003 DEL 26 DE FEBRERO DE 2016

POR MEDIO DE LA CUAL SE FIJAN DIRECTRICES PARA EL CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1686 DE 2012, RESOLUCIÓN 604 DE 1993 Y CAPITULO III DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, QUE REGLAMENTA LA LEY 09 DE 1979 Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.

CONSIDERANDO

Que de acuerdo a lo establecido en la Constitución Política, la Ley 10 de 1990, la Ley 100 de 1993, la Ley 715 de 2001 y la Ley 1122 de 2007, Decreto 1686 de 2012, Resolución 604 de 1993 y Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013, es función a cargo del estado y para el caso en particular es la Secretaria de Salud Municipal la autoridad sanitaria encargada de la promoción de salud y prevención de la enfermedad, siendo entendida la educación sanitaria, dentro de la promoción, una herramienta fundamental.

Que revisado el artículo 12 (Formación y educación en manipulación de alimentos) y parágrafo 1 y 2 del Artículo 36 de la Resolución 2674 de 2013, artículo 27 del decreto 1686 de 2012 y artículo 9 de la Resolución 604 de 1993, expresamente otorga esta facultad de autorizar empresas particulares o aquellas que capaciten internamente su personal que cumplan con los requisitos exigidos en la Ley para tal fin.

Que la misma normatividad, establece las normas sobre sanidad, higiene, control de calidad y en el Capítulo III, se dictan las normas sobre la capacitación al Personal Manipulador de Alimentos, y las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, dado que esta actividad constituye un factor de riesgo, cuyo control es fundamental para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's).

Que los manipuladores y vendedores de alimentos, deben recibir capacitación en materia de educación sanitaria en especial sobre prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos y las enfermedades transmitidas por alimentos; deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, con una duración mínima de ocho (8) horas, mínimo una vez al año.





"JEHOVÁ es mi Dios, y no habrá otro dios sobre mí"

Que se dejen fijar los lineamientos que se deberán tener en cuenta para autorizar las empresas que dictan los cursos de educación sanitaria en manipulación de alimentos.

Por lo anteriormente expuesto, El Secretario de Salud Municipal,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: *Requisitos, para la certificación del Manipulador de Alimentos se debe cumplir:*

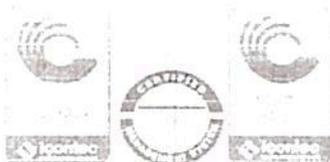
1. Haber realizado la capacitación de buenas prácticas sanitarias en manipulación de alimentos con la autoridad sanitaria o empresas certificadas por esta.
2. Una vez realizada la capacitación de buenas prácticas sanitarias en manipulación de alimentos se expedirá el certificado con un tiempo máximo de dos (2) meses.
3. Examen médico general donde indique que es apto para la manipulación de alimentos, con un tiempo máximo de dos (2) meses de realizado.

PARÁGRAFO.- La autoridad sanitaria podrá exigir que el manipulador se someta a exámenes médicos cuando lo considere necesario. Estos exámenes podrán ser practicados por la Empresas Sociales del Estado adscritas y los laboratorios debidamente habilitados e inscritos a la Secretaría de Salud de Casanare.

ARTÍCULO SEGUNDO: *Requisitos para la Autorización a Empresas Particulares.*

Para realizar la inscripción, los interesados deberán presentar ante la Secretaría de Salud Municipal los siguientes requisitos:

1. Registro de Cámara de Comercio y/o RUT.
2. Fotocopia del contrato de trabajo, suscrito entre el propietario o representante legal de la Empresa y los profesionales que van a capacitar.
3. Hoja de vida de los capacitadores, los cuales deberán tener formación profesional en las siguientes áreas: Ingeniería de Alimentos o afines, anexando fotocopia autenticada del diploma, tarjeta profesional y certificado de un año de experiencia docente en el área.
4. Descripción detallada del curso de manipulación de alimentos, especificando los temas a tratar, las formas como los abordan y tiempo empleado.
5. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas), que posteriormente deben ser entregadas a cada persona capacitada.





"JEHOVÁ es mi Dios, y no habrá otro dios sobre mí"

6. Descripción de ubicación de sitio que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias, de ventilación e iluminación para la capacitación y recursos didácticos acreditados por la Secretaría de Salud Municipal.

PARÁGRAFO: Una vez aprobada la empresa, previa la comprobación de los requisitos anteriores, cada vez que realice la capacitación de las buenas prácticas sanitarias en manipulación de alimentos, deberá entregar a la Secretaría lo siguiente:

1. Oficio como máximo dentro de los cinco (5) días hábiles anteriores al inicio de la capacitación de las buenas prácticas sanitarias en manipulación de alimentos, relacionando el número de aspirantes.
2. Registro diario de asistencia de los participantes; indicando la fecha, intensidad horaria y temas tratados.
3. Archivo físico y magnético relacionando el personal capacitado e indicando su número de cédula.

ARTÍCULO TERCERO: *Requisitos para la Autorización a Empresas que capaciten su personal internamente.*

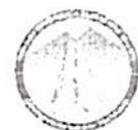
1. Hoja de vida del profesional con todos los soportes, los cuales deben tener formación profesional en Ingeniería de Alimentos o afines, anexando fotocopia autenticada del diploma, tarjeta profesional y certificado de un (1) año de experiencia docente en el área.

PARÁGRAFO: Una vez autorizado el profesional, la empresa debe presentar el Plan de Capacitación y Cronograma.

ARTÍCULO CUARTO: La capacitación de buenas prácticas sanitarias en manipulación de alimentos, deberá tener una duración mínima de diez (10) horas de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y una duración mínima de doce (12) horas a expendedores ambulantes y estacionarios de acuerdo a la resolución 604 de 1193, con un número de asistentes que no supere 25 personas.

ARTÍCULO QUINTO: Cualquier cambio en el itinerario del curso en cuanto a horarios, sitios o temas debe ser aprobado por la Secretaría de Salud Municipal.

ARTÍCULO SEXTO: Las empresas autorizadas por esta Secretaría deberán permitir en cualquier momento el acceso de nuestros funcionarios con el fin de verificar el cumplimiento de lo aquí estipulado.





"JEHOVÁ es mi Dios, y no habrá otro dios sobre mí"

ARTÍCULO SEPTIMO: Las empresas autorizadas no expedirán ningún certificado de manipulación, ya que esta es función asignada exclusivamente a la Secretaría de Salud Municipal, previa comprobación de los requisitos descritos en la presente resolución.

ARTÍCULO OCTAVO: El incumplimiento de lo establecido en los artículos segundo, tercero, cuarto, quinto y sexto de la presente resolución, será causal suficiente para el retiro de la autorización otorgada.

ARTÍCULO NOVENO: *Vigencia de la Autorización.* La autorización que se otorgue a todas las empresas para la capacitación de buenas prácticas sanitarias en manipulación de alimentos, tendrá una vigencia de un (1) año.

ARTÍCULO DECIMO: *Vigencia.* La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga la resolución No 180.54.004 del 31 de Enero de 2013.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Yopal, a los 26 días del mes de febrero de 2016.

GERMAN RICARDO MENDEZ GARCIA
Secretario de Despacho Salud Municipal

Elaboró: Lina María Pontón Medina
Cargo: Profesional Universitario 04 180-SECRETARIA DE SALUD

Revisó: Lina María Pontón Medina
Cargo: Profesional Universitario 04 180-SECRETARIA DE SALUD

