

CIRCULAR No. 365-01 -  
**30 DIC 2014**

DE: SECRETARIO DE SALUD DE BOYACÁ.

PARA: ALCALDES, GERENTES DE E.S.E. DEPARTAMENTO DE BOYACÁ, SENA, INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN NO FORMAL, PERSONAS PARTICULARES.

ASUNTO: TRÁMITES EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

POR LO CUAL SE FIJA LA DIRECTRIZ PARA EL CUMPLIMIENTO DE LO ORDENADO EN LOS ARTICULOS 13, 14 Y 40 DEL DECRETO 3075 DE 1997.

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 de conformidad con lo previsto en el Título V de la Ley 9ª de 1979, y en su Decreto Reglamentario No. 3075 de 1997, las personas que manipulan alimentos, en las etapas de procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, elaboración y expendio, deben dar estricto cumplimiento a los requisitos higiénico-sanitarios y de formación y capacitación en materia de educación sanitaria, especialmente en lo que se refiere a prácticas higiénicas, en la manipulación de éstos y en la debida ejecución de las tareas que se le asignen a efecto de que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Que el (la) manipulador(a) de alimentos es responsable solidario(a) ante la comunidad por la mitigación del riesgo biológico y del consumo que incide en la salud humana por la inadecuada manipulación de los alimentos, dado que su actividad constituye un factor de riesgo, cuyo control es fundamental para la prevención de la transmisión de enfermedades de origen alimentario.

**I- LA PRESENTE CIRCULAR TIENE POR OBJETO REGULAR EL PROCESO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDA A:**

1. Las personas Naturales y Jurídicas - establecimientos 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 Diez (10) horas, desde el momento de su contratación.

Nota: Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.

2. Las personas Naturales y Jurídicas - establecimientos 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 diez (10) horas.

Nota: 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.

*Handwritten signature*

copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la Secretaría de Salud.

La intensidad horaria de la capacitación debe cumplirse en su totalidad, independiente del número de asistentes por curso

## II- 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 el capacitador oficial o particular autorizado por la Secretaría de Salud de Boyacá.
2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

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.

## III- REQUISITOS PARA SER CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS:

Podrá ser capacitador en manipulación higiénica de alimentos y por lo mismo, ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en el manejo higiénico de alimentos:

1. Personas Naturales que:

- Sean profesionales en áreas de conocimiento en ciencias de la salud, ciencias básicas, 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 y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

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

2. Personas Jurídicas que:

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

NOTA: Las personas jurídicas deben contar con el personal profesional que cumpla con los requisitos establecidos en el numeral 1.

## IV. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR:

Para obtener la autorización como capacitador en manipulación higiénica de alimentos, los interesados deberán presentar ante la Secretaría de Salud de Boyacá o ante quien ésta delegue, la siguiente documentación:

1. Persona Natural:

-Hoja de vida,

-Fotocopia de cédula de ciudadanía,

27

- 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,
  - ✓ Introducción.
  - ✓ Objetivo general.
  - ✓ Objetivos específicos. (indicar a quién va dirigido)
  - ✓ Temática: puntualizar el tiempo y descripción breve.
  - ✓ Cronograma de actividades.
  - ✓ Sistema de evaluación a los participantes.
  - ✓ Formato de registro de los participantes.
  - ✓ Formato de certificado de los participantes.
  - ✓ Bibliografía.
  - ✓ Materiales y ayudas a utilizar.

## 2. 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.

PARÁGRAFO 1. La Secretaría Departamental de Salud, o quien ésta delegue, 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.

## V. OBLIGACIONES PARA LA CAPACITACIÓN:

La capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos debe:

- Ser dictada únicamente 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 Secretaría de Salud Departamental, o quien ésta delegue, el sitio, la fecha y hora de realización del curso (cronograma de actividades), por lo menos con cinco (5) días hábiles de anticipación y las modificaciones que se puedan presentar.

22

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

-Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación

#### VI. TÉRMINO DE VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN:

Los certificados de autorización que expida la Secretaría de Salud de Boyacá, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos tendrán una vigencia de un (1) año.

PARÁGRAFO. Al término del año (1) año de la vigencia de la certificación de autorización, se deberá realizar nuevamente el trámite establecido en el numeral IV.


#### VII. CAUSALES PARA LA SUSPENSIÓN DE LA AUTORIZACIÓN.

Los certificados de autorización que expida la Secretaría Departamental de Salud, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos podrán suspenderse cuando se evidencie el incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones estipuladas en el numeral V de la presente circular.

#### VIII. INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL.

El desconocimiento de la presente circular 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

Para cualquier información adicional se puede comunicar con la Secretaria de Salud de Boyacá al PBX 7420111 Ext. 4156, al teléfono 3123452177, correo electrónico [grupodealimentosboyaca@gmail.com](mailto:grupodealimentosboyaca@gmail.com), Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas.



GUILLERMO ORJUELA ROBAYO  
Secretario de Salud de Boyacá

Revisó: JOSE ISRAEL SALINDO BUITRAGO. Director Técnico de Salud Pública

LUIS EDUARDO BUITRAGO GORDILLO. Profesional Especializado. Líder Salud Ambiental.

LUIS ANTONIO MUÑOZ SUAREZ. Referente Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

E & P: CARMEN JANETH PULIDO BELLO. Ingeniero de Alimentos. Secretaría de Salud de Boyacá.