

CIRCULAR No. 275

Tunja, 29 de diciembre de 2022.

PARA: PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS QUE DESEEN PRESTAR SERVICIOS DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, 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.

DE: SECRETARÍA DE SALUD DE BOYACÁ – DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD – PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASUNTO: REQUISITOS DEL TRÁMITE DE EXPEDICIÓN DE AUTORIZACIONES A PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS QUE OFERTEN SERVICIOS DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS ÁREAS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, 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.

El Programa de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Promoción y Prevención en Salud de la Secretaría de Salud de Boyacá, como uno de los entes responsables de la autorización del personal capacitador de alimentos de las áreas de carne y productos cárnicos comestible, leche cruda comercializada de forma ambulante, venta de alimentos en vía pública autorizada y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos; establece el trámite de expedición de autorización a capacitadores en manipulación de alimentos en las áreas mencionadas, teniendo en cuenta lo dispuesto en la circular externa DAB 4150-10264-19, expedida por el Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; e informa que:

Las personas que deseen actuar como capacitadores en manipulación de alimentos, bebidas y materias primas en las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización diferentes a las áreas de carne y productos cárnicos comestible, leche cruda comercializada de forma ambulante, venta de alimentos en vía pública autorizada y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, no



requieren autorización por parte de la entidad territorial de salud, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el 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 ésta, 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, éstas 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".

Así las cosas, en el pensum académico, 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 y principios de procesamiento de alimentos, ciencia 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.

En cuanto a la capacitación para los manipuladores de bebidas Alcohólicas el decreto 162 de 2021 establece en el artículo 27. "Educación y capacitación: Está capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas que cuenten con formación y experiencia en el área de Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas de higiene y sistemas preventivos en bebidas alcohólicas" por ende no requiere autorización por parte de esta Entidad.

Así mismo si la población seleccionada a capacitar se encuentra dentro de las áreas de carne y productos cárnicos comestible, leche cruda comercializada de forma ambulante, venta de alimentos en vía pública autorizada y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, los requisitos para llevar a cabo el trámite de solicitud de autorización para capacitar a personal manipulador de alimentos y bebidas son los siguientes:



1. Solicitud del interesado debidamente firmada, en el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal; especificando cuál es la población objeto a capacitar (carne y productos cárnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas, objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos)
2. Hoja de vida (Curriculum vitae) del capacitador o en caso de persona jurídica de cada uno los capacitadores.
3. Fotocopia de documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
4. Copia del diploma del título profesional o tecnológico emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación. En caso de persona jurídica se debe anexar copia diploma de cada uno de los capacitadores.
5. Tarjeta profesional en los casos que aplique, en el caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores.
6. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos a ofertar especificando: los temas a tratar, Metodología (tipo, material, evaluación, encuesta de satisfacción, modalidad, lista de asistentes), alcance, objetivos del tema, Indicar Duración (el tiempo empleado jornadas a realizar en cada uno – cronograma). El material que se anexa debe ser de la propia autoría del solicitante- capacitador. Está información debe corresponder a cada una de las áreas que solicita autorización.
7. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado (adjuntar material académico y didáctico a utilizar como folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, grabaciones, fuentes de referencia, etc.). Está información debe corresponder a cada una de las áreas que solicita autorización.
8. ******Para capacitadores de carnes Y productos cárnicos comestibles:**

Adicionalmente presentar

- 8.1 Certificaciones de formación en HACPP (si está contenido dentro de 1 programa adicional de formación, anexar la evidencia),
- 8.2 En la hoja de vida anexar certificado de la experiencia docente en el área (En caso que el solicitante-capacitador no cuente con la experiencia docente en el área y evidencie experiencia como capacitador en el área solicitada, está será válida para el cumplimiento de este requisito),
- 8.3 Demostrar experiencia en el área de carnes, mínimo de 2 años
- 8.4 En la descripción detallada del curso de manipulador de alimentos son obligatorios los temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura BPM, HACPP e inocuidad carne y productos cárnicos comestibles.



**9. Copia del Pensum Académico, plan de estudios o los contenidos programáticos
Cuándo lo Requiera (Revisar nota *1, *2, *3 y *4)**

La Secretaría de Salud de Boyacá como Entidad Territorial de Salud evaluará la documentación presentada y podrá autorizar o negar la autorización al capacitador. La autorización se emitirá mediante acto administrativo (resolución); para otorgar dicha autorización debe dar cumplimiento a la totalidad de los requisitos solicitados. Adicionalmente se notificará al Invima la información correspondiente de los capacitadores autorizados.

Por otro lado, el seguimiento o auditoría a la capacitación se realizará de acuerdo a la competencia de cada entidad territorial de salud como lo establece la Ley 715 del 2001, en el capítulo II: "competencias de las entidades territoriales en el sector salud, artículo 43. competencias de los departamentos en salud" por parte de esta entidad en los municipios de categorías 4º, 5º y 6º de la jurisdicción. A su vez dicha actividad se realizará de manera aleatoria mediante el formato de seguimiento a capacitadores de alimentos autorizados M-GS-PP-F-277, para lo cual el personal de la Secretaría de Salud podrá asistir a las mismas para verificar la calidad y cumplimiento, en caso de encontrar irregularidades se podrá suspender la autorización del capacitador; la cual puede ser suspendida total o parcialmente de acuerdo a los hallazgos.

Obligaciones para la capacitación:

La capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos debe:

- Ser dictada únicamente por el profesional autorizado que soporte idoneidad en cuanto a conocimiento y experiencia.
- Desarrollar en su totalidad el curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos presentado en la solicitud de autorización.
- El capacitador notificará con 10 días hábiles de anticipación la capacitación, esta fecha se cuenta a partir del momento de la radicación de la notificación. La cual debe contener el lugar (dirección exacta), días en que se va a realizar la capacitación y horario, tema, metodología (tipo, material, evaluación, encuesta de satisfacción, modalidad, lista de asistentes) y público objeto de la capacitación.
- Las capacitaciones deben contar con evidencia escrita en registros, constancias o certificados y en todos los casos deberán tener la información del capacitador y su firma; en el caso de capacitaciones realizadas por las personas jurídicas deben además de la información de la empresa contener los datos y firma del capacitador.
- La capacidad no debe ser mayor a veinticinco (25) personas.



GOBERNACIÓN DE
Boyacá

Secretaría de Salud

- Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos

De igual manera no existe inconveniente de realizar capacitación a manipuladores de alimentos por medio de alternativas tecnológicas como es un medio virtual, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos normativos exigidos para los capacitadores; debe cumplir con los mismos requisitos y obligaciones descritas anteriormente; adicional en las capacitaciones brindadas debe evidenciarse una apropiada interacción Capacitador-Público, contar con buena conexión a internet, con las herramientas adecuadas de audio y video de alta resolución que brinden una imagen y sonido eficaz para una acertada comunicación y garantizar así la calidad de la capacitación; de igual manera el personal capacitado debe contar con estas herramientas.

Término de la vigencia y suspensión de la autorización:

La autorización de las personas naturales interesadas debe presentarse por una única vez ante una sola Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III e inclusión en el listado Invima. En caso de que la ETS encuentre una irregularidad hará el acto administrativo de suspensión o retiro de la autorización y notificará al Invima para que sea retirado de listado de los capacitadores autorizados. El Invima retirará de manera total o parcial a dichas personas del listado de los capacitadores autorizados y por lo tanto sus capacitaciones no serán tenidas en cuenta durante las actividades de Inspección, Vigilancia y Control realizadas por la Secretaría de Salud de Boyacá.

Finalmente, las personas naturales o jurídicas que estén interesadas y cumplan con los requisitos, podrán radicar mediante el trámite virtual los documentos completos y de manera ordenada especificando que información corresponde a cada área que solicita la autorización por parte de esta entidad, al correo contactenos@boyaca.gov.co. La información que suministre estará sujeta a estudio, revisión y evaluación con el fin de empezar el trámite de expedición de autorización en cumplimiento total de los requisitos, y debe estar basada en la normatividad vigente de cada una de las áreas que solicita.

Nota 1. Para Capacitadores de Carnes y productos cárnicos comestibles: Solamente se autorizan a Profesionales. Los Profesionales de áreas diferentes a la Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniera de Alimentos, Ingeniera Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología, deberán presentar copia del pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional del capacitador en el que deben estar incluidas específicamente las áreas en saneamiento, ciencias biológicas, salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes.

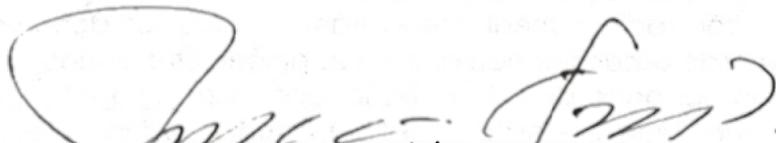


Nota 2. Para Capacitadores de Manipuladores de envases, materiales y equipamientos: Solo podrán ser efectuadas por Profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos. Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes de Química, Ingeniero Químico, Químico de Alimentos o Ingeniero de Alimentos deberán presentar copia del pensus académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del capacitador en los que deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes.

Nota 3. Para los Capacitadores de manipuladores de leche cruda comercializada de forma ambulante: Para 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 pensus 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.

Nota 4. Para los Capacitadores de manipuladores de Alimentos comercializados en ventas ubicadas en vía pública autorizadas por la autoridad competente del espacio público: Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes a Ingeniería de Alimentos, Ingeniería químicos, Ingeniería Agroindustriales, Químicos de Alimentos, Médicos Veterinarios, Médicos Veterinarios Zootecnistas, Microbiólogos se deberá pedir el pensus académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del título profesional o tecnológico del capacitador en el cual deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.

Cualquier inquietud adicional remitirla al correo electrónico contactenos@boyaca.gov.co.


LUZ MARINA ESTUPIÑÁN MERCHAN
Secretaría de Salud de Boyacá

Aprobó: NANCY JUDITH MUNÉVAR SEPÚLVEDA
Director de Promoción y Prevención en Salud

Revisó: LUZ MARINA CRUZ VARGAS
Jefe Oficina Asesora Defensa Jurídica del Sector Salud

P&E: CLAUDIA ALEXANDRA NOPE RODRIGUEZ
Profesional Universitario SALDPP
Programa de Alimentos y Bebidas