

**SECRETARIA DE SALUD DE BOYACA
DIRECCION SALUD PÚBLICA**

**TRAMITE
AUTORIZACIÓN PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

OBJETIVO: Expedir y renovar autorizaciones de capacitación a las personas naturales o jurídicas que oferten servicios de capacitación a terceros en manipulación de alimentos a vendedores ambulantes de alimentos, comerciantes y expendedores de bebidas alcohólicas, manipuladores y expendedores de carne y productos cárnicos comestibles y comerciantes de leche cruda para consumo humano

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

A. Personas Naturales que:

Sean profesionales en Ingeniero de alimentos y profesional afines, ingeniero industrial de alimentos, microbiología industrial, medicina veterinaria, zootecnia y profesionales en bacteriología con énfasis en alimentos u otros 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 e inocuidad de alimentos.

B. 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 (A).

Para obtener la autorización como capacitador en manipulación higiénica de alimentos, los interesados deberán presentar ante la Secretaría de Salud de Boyacá los siguientes requisitos, los cuales pueden ser entregados en medio físico y/o en medio magnético con sus respectivos soportes y anexos.

REQUISITOS: Carta de Solicitud especificando si es persona natural o jurídica y adjuntando la siguiente documentación según el caso:

PERSONA NATURAL

Carta de Solicitud donde se especifique la población a capacitar

- Hoja de vida
- Fotocopia de cédula de ciudadanía

- Fotocopia del diploma de grado como profesional o del acta de grado
- Certificados de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia
- Descripción detallada de la temática del curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas. El curso debe tener una duración mínimo de diez (10) horas Para manipuladores o expendedores de alimentos y bebidas en vía pública un mínimo de doce 12 horas, adjuntar material académico y didáctico a utilizar (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.) teniendo en cuenta la normatividad vigente. (Ver Resolución 2674 de 2013, Resolución 604 de 1993, Decreto 1686 de 2012, y Decreto 1500 de 2007 próximo a entrar en vigencia).
- Modelo de la certificación que recibirán quienes asistan a la capacitación.

PERSONA JURIDICA:

- Carta de Solicitud
- 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 literal A.

TERMINO DE LA VIGENCIA Y SUSPENSION DE LA AUTORIZACION

- La autorización tiene una vigencia de un (1) año a partir de la fecha de expedición por parte de la Secretaría de Salud y podrán ser renovadas por un término igual, se tramitará con la respectiva solicitud por parte del interesado.

Esta podrá ser revocada cuando se evidencie el incumplimiento de alguna de las obligaciones anteriormente mencionadas

Tiempo de obtención: 15 Días hábiles a partir de la radicación de la totalidad de los requisitos por parte del solicitante.

RESPONSABLE DEL TRÁMITE: Luis Antonio Muñoz Suarez

Teléfono: 7420111 extensión 4157

Correo: alimentosybebidas@boyaca.gov.co