

**REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL
RESOLUCIÓN N° 4145.0.21 0 0 0 4 1 0
(1 9 ABR 2012)**

Por la cual, se fijan directrices para la autorización de empresas capacitadoras a manipuladores de alimentos en cumplimiento de lo ordenado por el artículo 14 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.

El Secretario de Salud Pública Municipal en uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por el Decreto Municipal 0203 de 2001 Y

CONSIDERANDO:}

Que la Constitución Política en sus artículos 48, 49, 365 y 366 determina que la atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado, quien debe garantizar su eficiente prestación, buscando un bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociados, solucionando las necesidades insatisfechas en salud, educación, saneamiento ambiental, agua potable y en todo caso, conservando la regulación, el control y la vigilancia de dichos servicios.

Que estas leyes: 100 de 1993, 9ª de 1979 y 10 de 1990, señalan la función que debe cumplir el 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 es responsabilidad de los Municipios ejercer las funciones de inspección y vigilancia de la aplicación de las técnicas, científicas, administrativas y financieras que expida el Ministerio de Protección Social, sin perjuicio de las funciones de inspección y vigilancia atribuidas a las demás autoridades competentes, según lo ordenan las disposiciones contenidas en los artículos 11 y 12 de la Ley 10 de 1990; en el artículo 176 de la Ley 100 de 1993; y los artículos 44 y 46 de la Ley 715 de 2001.

Que de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 reglamentario del Título V de la Ley 9ª de 1979, establece 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 riesgos que en cualquier momento atenten contra la salud de las personas.

Que conforme a nuestra legislación las personas que manipulen alimentos son solidariamente responsables de la higiene y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor.

REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL
RESOLUCIÓN N° 4145.0.21 0 0 0 4 1 0
(1 9 ABR 2012)

Igualmente deben estar capacitados, con el fin de que comprendan, manejen y adopten las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Y así poder evitar, que por una inadecuada manipulación se constituya un factor de riesgo a la salud humana, por

Lo cual su control es fundamental para la prevención de las enfermedades transmitidas a través de los alimentos, las E.T.A.S.

Que de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 715 de 2001, es responsabilidad de los municipios realizar la Inspección, vigilancia y control de los riesgos al ambiente que inciden en la salud humana.

Que la Secretaría de Salud Pública Municipal, expidió la Resolución No. 4145.21.114 del 29 de febrero de 2008 por la cual se fijaron Normas y directrices para el cumplimiento de lo ordenado en el Decreto 3075 de 1997 artículo 14, cuyas disposiciones deben ser adecuadas a las cambiantes dinámicas sociales, legales y de gestión administrativa que demandan a su vez mayores intervenciones por parte de la autoridad sanitaria.

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- OBJETO. La presente resolución tiene por objeto regular los requisitos que deben cumplir las personas naturales o jurídicas, que solicitan autorización para dictar los planes de capacitación continuos y permanentes para el personal manipulador de alimentos, que laboran en los establecimientos de comercio destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y del transporte de éstos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- REQUISITOS PARA SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Para ser manipulador de alimentos se requiere:

1. Haber recibido capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos certificada por Secretaria de Salud Publica Municipal ó por persona natural o jurídica autorizada por la autoridad competente.
2. Cumplir con las practicas higiénicas y medidas de protección, condiciones establecidas en Art. 15 del Decreto 3075 de 1997 o normas reglamentarias que lo sustituyan o reglamente referente a la materia.

ARTÍCULO TERCERO. - REQUISITOS PARA CONCEDER AUTORIZACION
Para obtener la autorización como capacitador los interesados, personas naturales o jurídicas deberán presentar ante la Secretaria de Salud Pública Municipal los siguientes requisitos.

REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL
RESOLUCIÓN N° 4145.0.21 0 0 0 4 1 0
(1 9 ABR 2012)

1. Certificado de Existencia y Representación legal de la Cámara y Comercio de Cali, con vigencia no superior a TREINTA (30) días de expedición.
2. Hoja de vida de los capacitadores particulares anexando fotocopia del diploma profesional o tecnólogo y acta de grado.
3. Descripción detallada del contenido del plan de capacitación, el cual debe ser entregado en medio físico o magnético, especificando los temas a tratar en cada módulo, cada módulo debe cumplir una intensidad mínima de CUATRO (4) horas y su contenido temático debe incluir como mínimo lo siguiente:
 - a. Módulo I: Definiciones y conceptos básicos sobre el manejo de los alimentos.
 - b. Módulo II: Contaminación de los alimentos, Enfermedades Transmitida por Alimentos E.T.A.S.
 - c. Módulo III: Buenas Prácticas de Manufactura.
 - d. Módulo IV: Planes de Saneamiento (Limpieza y desinfección, Manejo integrado de plagas y Manejo de residuos).
 - e. Módulo V: Aseguramiento, control de calidad y legislación.
 - f. Se podrán adicionar otros módulos con temas relacionados en la materia si el ente autorizado lo considera pertinente.
4. Resumen didáctico del curso (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.), que posteriormente deberá ser entregado a cada asistente a la capacitación.
5. Disponer de un local apto para ofrecer el curso que reúna las condiciones higiénico-locativas, además de recursos didácticos como ayudas audiovisuales, tableros, videos y otros. Requisitos que podrán ser verificados mediante visita de Vigilancia y Control por parte de los funcionarios de la Secretaría de Salud Pública Municipal.

ARTÍCULO CUARTO.- DE LOS CAPACITADORES: Toda persona que vaya ofrecer capacitación en manejo higiénico de alimentos debe ser idónea en la materia y cumplir con los siguientes requisitos:

Ser Profesional en: Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Médico Veterinario Zootecnista, Médico Veterinario Zootecnia, Nutricionista, Ingeniería Química, Bacteriología, Microbiología, Tecnólogo en Alimentos y Técnico de Saneamiento Área de Salud. Estos deberán presentar certificación en conocimiento sobre capacitación de manejo higiénico de los alimentos.

PARAGRAFO PRIMERO: La Secretaria de Salud Pública Municipal ofrecerá capacitación gratuita únicamente dirigida a manipuladores de alimentos que se acrediten laboralmente como: Vendedores Ambulantes, Madres Comunitarias, Hogares del ICBF, Tiendas Escolares, Ancianatos, Ollas Comunitarias u otras organizaciones de carácter público.

REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL
RESOLUCIÓN N° 4145.0.21 0 0 0 4 1 0
(1 9 ABR 2012)

PARAGRAFO SEGUNDO: Si el capacitador proviene de otro ente territorial le será otorgado un permiso único para impartir la capacitación en la fecha solicitada, una vez haya presentado la autorización que lo acredita como capacitador otorgada por el ente territorial competente de origen y se confirme su legalidad, igualmente, la empresa capacitada deberá cumplir con lo establecido en los numerales 3 y 4 del artículo 3 de la presente resolución.

ARTÍCULO QUINTO.- REPORTE DE CAPACITACIONES: Las personas naturales o jurídicas autorizadas deberán disponer de un archivo físico, de las capacitaciones dictadas y personas capacitadas, las cuales reposarán en las instalaciones de su oficina y estarán a disposición de la autoridad sanitaria al momento que lo requiera y deberán ser reportadas a la Secretaría de Salud Pública Municipal Área de Salud Ambiental los primeros cinco días de cada dos meses en medio magnético o físico, indicando:

1. Relación de personal capacitado (Nombre completo, No. Cedula y sitio o lugar de trabajo, teléfono).
2. Módulo o nivel dictado.
3. Intensidad horaria (hora de inicio y hora de terminación).
4. Fecha de Capacitación, lugar, nombre completo del facilitador o capacitador que dictó el modulo o nivel.

ARTÍCULO SEXTO.-REPORTE DE NOVEDADES: Las personas naturales o jurídicas autorizadas deberán reportar a la Secretaria de Salud, las novedades tales como: Cambio de dirección, representante legal, personal capacitador, contenido de módulos y ayudas didácticas, en el momento del cambio.

ARTÍCULO SEPTIMO. -DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN: La presente autorización tendrá una duración de un (1) año, y se renovara por el mismo periodo presentando el Certificado de Cámara y Comercio actualizado.

PARAGRAFO: La presente autorización se entenderá como un permiso, el cual podrá ser cancelado en cualquier momento y sin sujetarse a las formalidades de ley, al comprobarse el incumplimiento a las causales previstas en esta Resolución.

ARTICULO OCTAVO.- CAUSALES DE CANCELACION DE LA AUTORIZACION: Son causales de cancelación de la autorización las siguientes:

1. Cambio de propietario y/o representante legal, razón social y dirección sin previo aviso a esta Secretaria.
2. El no reportar el cambio del personal capacitador autorizado por esta Secretaria.
3. Entregar certificación o carnet de capacitación sin haber asistido o recibido capacitación alguna.
4. El no cumplimiento de las condiciones higiénico-locativas del local.

ARTÍCULO NOVENO.- INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.: Corresponde a la Secretaria de Salud Pública Municipal de Santiago de Cali, ejercer la vigilancia, control y seguimiento del cumplimiento de la presente resolución y las certificaciones dadas.



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SALUD

REPUBLICA DE COLOMBIA
MUNICIPIO SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA MUNICIPAL
RESOLUCIÓN N° 4145.0.21 0 0 0 4 1 0
(1 9 ABR 2012)

ARTÍCULO DECIMO.- SANCIONES. Quien incumpla con lo previsto en la presente Resolución, dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 107 del Decreto 3075 de 1997.

Las empresas autorizadas para dictar los planes de capacitación a manipuladores de alimentos, serán responsables por el cumplimiento de lo previsto en la presente resolución, sin perjuicio de las sanciones penales en que pueda incurrir, para lo cual se ordenara ponerlos en conocimiento de la autoridad competente.

ARTICULO UNDECIMO.- VIGENCIA Y TRANSITORIEDAD: Las Empresas que se encuentran autorizadas para dictar capacitaciones a los manipuladores de alimentos, tendrán un plazo de seis (6) meses para adecuarse a las disposiciones de la presente Resolución.

La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga a la Resolución No. 4145.21.114 del 29 de febrero de 2008.

COMUNIQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Santiago de Cali a los..... 19 ABR 2012

DIEGO GERMAN CALERO LLANES
Secretario Municipal de Salud

Proyectó: José Francisco Escobar Y Pedro Cuenú Salazar (T.Area de Salud Ambiental).
Reviso: Ing. María Eugenia Cuadros Palacios (Directora Local de Salud Área de Salud Ambiental).
Elaboró: Karen Viviana Muñoz Moreno (Auxiliar Administrativa).