



POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN PARA DICTAR CURSOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA, en uso de sus facultades Constitucionales, Legales y en especial las conferidas por el Artículo 209 de la Constitución Nacional, Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2000, Resolución 604 de 1998, Decreto 686 de 2002, de 2012, Resoluciones 240 y 242 de 2010, Resolución 672674 del 30 de mayo de 2011 y demás normas residuales concordantes y

CONSIDERANDO

Que el artículo 209, de la Constitución política señala que, "la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, uniformidad, brevedad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".

Que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines de la Administración Nacional, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá estrictamente como señale la ley.

Que la Ley 9 de 1979 señala 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 garantiza el bienestar general y la calidad de vida de la población humana.

Que el Artículo 443331 de la Ley 715 de 2000 establece como competencias para los Municipios la de "Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización, distribución y consumo humano, con prioridad de los de alto riesgo epidemiológico, así como de los de primera para consumo animal que usen preservatives y/o para la salud humana".

Que el artículo 27 del Decreto 686 de 2002, "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, exportación e importación de bebidas alcohólicas y bebidas azucaradas para consumo humano" establece como requisitos que debe cumplir toda persona que participe en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas, los siguientes:

1. Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en el manejo de los mismos y además de las tareas específicas del proceso.





POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN PARA DICTAR CURSOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

- 2. La capacitación debe ser continua y permanente para el personal manipulator de alimentos de este municipio. La capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa, y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas **debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes.**

Que la Resolución 604 de 1993 "Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública", define en su artículo 9º que los vendedores (manipuladores) de alimentos en vía pública deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares **debidamente autorizados por aquella**, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos para la autoridad sanitaria competente de la localidad.

Que la Resolución 240 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social "por la cual se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, venta de plantas de beneficio animal de especie bovina, porcina, ovina, caprina, aves de corral, posteo y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles", en el Artículo 3º establece que: "la capacitación del personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, **debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad. Especificando en el numeral que "la capacitación para cada manipulador debe ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dicha entidad."**

Que la Resolución 242 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social "por la cual se establecen los requisitos para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, posteo y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles", en su artículo 57, establece que: "la capacitación del personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles así como a la actividad de transporte de dichos productos, **debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad. Especificando en el numeral 1 que: "la capacitación para cada manipulador debe ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dicha entidad."**



[Handwritten signature]



POR MEDIO DE LA CUAL SE CONcede LA AUTORIZACION PARA DICTAR CURSOS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

Que el Decreto 8880 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social "por la cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche de vaca para consumo humano directo en el territorio nacional", en su artículo 8, establece que "el personal manipulador debe tener constancia de capacitación en manejo higiénico el cual tendrá vigencia de un año, expedida por la Autoridad Sanitaria o por el capacitado autorizado por las direcciones territoriales de salud".

Que la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 12 establece que: la "Educación y capacitación, así: "Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación o educación sanitaria, principios de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, debe estar capacitado para llevar a cabo la tarea 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 de los alimentos. La empresa debe 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 es responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas autorizadas por las autoridades sanitarias a nivel del plan de capacitación nacional se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar idoneidad técnica científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de seguridad alimentaria".

Que en el anterior texto sólo se habla de expendios de bebidas de bebidas alcohólicas, expendios de leche de vaca, ventas de leche pública en vía pública, plantas de beneficio animal de especies de bovina y porcina, plantas de desposteo y amacorramiento, comercialización, expendios, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos, establecimientos de beneficio de aves de corral, presas y carne animal, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos, expendios, amparados por el Decreto 686 de 2012, Decreto 2801 de 2014, Resolución 604 de 1993 y Resoluciones 2424242 de 2013 respectivamente. La Resolución 2674 de 2013 se seguirá teniendo por parte de la autoridad sanitaria competente **LA AUTORIZACION A LOS CAPACITADORES** de los manipuladores de alimentos, teniendo en cuenta la totalidad de los requisitos establecidos en estas normas.

Que a través de la Resolución 040004 de Noviembre de 2018, expedida por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, se fijó el





ALCALDIA DE PEREIRA

88048804

RESOLUCIÓN, N.º _____

16 AGO 2019

DE _____

Versión: 01

Fecha de Vigencia: Noviembre 14 de 2017

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONDEBA LA AUTORIZACIÓN PARA DICTAR CURSOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

procedimiento y se establecen los requisitos para la autorización de las personas naturales o jurídicas que capacitan en educación sanitaria y prácticas básicas de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en el Municipio de Pereira, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 1712 de 2014, en concordancia con el Decreto 1073 de 2015, expedido por el Gobierno Nacional, **PARA SER CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

Que el (s) señ(ora), EIDY DML NEULIAN ORLANDO de la Nieta Número 42.158.353, quien se ubica en Manzana 26 Casa 5 que se ubica en los Molinos, de la Ciudad de Dosquebradas, con número de teléfono 324248383281111, y correo electrónico el62828@gmail.com, De acuerdo a la resolución mencionada, solicita autorización para dictar capacitaciones de Manipulación de Alimentos en los niveles básico, intermedio y avanzado para los grupos de manipuladores de alimentos de que trata la norma citada.

Que la adquisición de los siguientes documentos:

- o Hoja de vida
- o Fotocopia de cédula de ciudadanía
- o Fotocopia del diploma de grado o comprofesional
- o Acta de grado
- o Tarjeta profesional
- o Certificados de experiencia laboral relacionada con la experiencia en docencia.
- o Descripción detallada del curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas y el personal a emplear según sea el caso.
- o Descripción del lugar donde se realizará la capacitación.

Que los documentos antes mencionados se posean la plena validez administrativa de documentos de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira.

Que con base a la información para la prestación de servicios de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 1712 de 2014, en concordancia con el Decreto 1073 de 2015, expedido por el Gobierno Nacional, se autoriza para dictar cursos de Capacitación en Manipulación de Alimentos.

Que en mérito de lo expuesto, se despacha,





POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDEN LAS AUTORIZACIONES PARA DICTAR CURSOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Autorizar a la Señora **ELENDY YUBIETI LANA NOVARRAN** con Cedula Número **424258535** de Pereira para dictar cursos de manipulación de alimentos en los niveles **básico, intermedio y avanzado**, de acuerdo a lo expuesto en la parte considerativa de la presente acta administrativa.

PARAGRAFO 11: Dicha Autorización es Personal e Intransferible y sólo el titular del Derecho podrá hacer uso de ella y será responsable únicamente por dictar los cursos de manipulación de alimentos en los niveles **básico, intermedio y avanzado en el Municipio de Pereira.**

ARTICULO SEGUNDO: El cumplimiento de los requisitos que dieron origen a esta autorización, deberá ser en cada caso a la vez, **perjuicio de las normas sanitarias para la inspección, vigilancia y control.**

ARTICULO TERCERO: La presente resolución migra a partir de la fecha de su expedición.

Publíquese y cúmplase


DIANA MILENA CASTAÑEDA HERNANDEZ
Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira


SONIA BEATRIZ PARRA FIGUEROA
Directora de Salud Pública de Pereira

Revisado por: la Asesoradora Jurídica y el Abogado.
Revisado por: la Asesoradora Social y el Abogado.

Proyecto y elaboración de las D.S. de la Asesoradora.
Revisión Legal: la Asesoradora y el Abogado.

