



Versión: 01

Fecha de Vigencia: Noviembre 14 de 2017

**POR MEDIO DE LA CUAL SE CONOCE DE AUTORIZACION PARA FABRICAR CURSOS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN SEÑALAMIENTO MUNICIPAL DE PEREIRA.**

LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA, en uso de sus facultades Constitucionales, legales y especiales especial las conferidas por la Ley 202 de 2009 de Constitución Nacional, Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Resolución 604 de 1993, Decreto 686 de 2012 de Resto, Res 240 y 242 de 2013, Resolución 227 de 2013 y demás normas de su ordenamiento y

**CONSIDERANDO**

Que el artículo 209 de la Constitución Política de Colombia señala que, al ejercer la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla en conformidad con los principios de igualdad, racionalidad, eficacia, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la concentración de funciones."

Que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines de la Administración Pública en todos sus órdenes, tendrá un carácter que se ejercerá en los términos que señale la ley.

Que la Ley 9 de 1979 señala como función encargada del Estado la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad de la población a través 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 humana.

Que el Artículo 44.3.3 de la Ley 5 de 2006 establece como competencia para los Municipios la de Vigilar y controlar en su jurisdicción, al actividad, producción, comercialización y distribución de los alimentos que se consumen o se producen en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de alta peligrosidad para la salud humana que representen riesgo para la salud humana".

Que el artículo 27 del Decreto 686 de 2012, "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que el establecimiento para la fabricación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas de destilación para consumo humano", establece como requisitos que deben cumplirse para que se pueda trabajar en la fabricación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas los siguientes:

1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios en el área de los mismos y además de las tareas específicas del proceso.
2. La capacitación debe ser continua y permanente para el personal manipulado de los alimentos desde su elaboración. Esta 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 e



Versión: 01

Fecha de Vigencia: Noventa y tres días de 2017

la vía pública", define en su artículo 9: que los vendedores (manipuladores) de alimentos en vía pública deben recibir capacitaciones de manipulación higiénica de alimentos a través de cursos o con una duración mínima de 12 horas, las cuales pueden ser dictados por funcionarios de 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, por 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 el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de especie bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almaceña animal, de carne de cerdo, de aves, de pescados, de productos cárnicos y productos cárnicos comestibles", en el Artículo 132 establece que: "la capacitación del personal de los establecimientos de beneficio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de vendedores de transporte de dichos productos, así como a la capacitación para realizar actividades de manipulación de dichos productos, así como a la capacitación de los responsables de especificar en el numeral 11 que es la capacitación para cada manipulación de los días de ser impartida **debe ser mínima de 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.**"

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, de cerdos y de animales de compañía, de transporte e importación exportación, de carne y productos cárnicos comestibles", en su artículo 57, establece que: "la capacitación del personal de los establecimientos dedicados al beneficio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, así como a la capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, así como su responsabilidad. Especificar en el numeral 11 que es la capacitación para cada manipulación de los días de ser impartida **debe ser mínima de 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.**"

Que el Decreto 1880 de 2011, del Ministerio de Salud y Protección Social por el cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directa en el territorio nacional", en su artículo 8 establece que "el personal manipulado debe tener en constante capacitación o entrenamiento higiénico el cual tendrá vigencia de un año, expedida por la **Autoridad Sanitaria o por el capacitador 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 realizan actividades de manipulación de alimentos debe tener formación educativa mínima primaria y prácticas básicas de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente debe estar capacitada para la elaboración de las recetas que se asignen a desempeñar, 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 continua y permanente para el personal manipulado de alimentos desde el momento de su contratación y debe ser reforzada mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicha capacitación debe ser de por lo menos 10 horas anuales sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la





Versión: 01

Fecha de Vigencia: Noviembre 4 de 2020

responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por **personas naturales o jurídicas contratadas por las autoridades sanitarias** **Cambio del grado de capacitación** **es realizado a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa** **estas deben tener su ciudad de origen crítica y certificación de formación y experiencia específica en las áreas de higiene de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad'.**

Que en el anterior contexto, los paracabos de expendios de bebidas alcohólicas, expendios de bebidas azucaradas, alimentos no vivos, plata de beneficio animal de especie bovina, plata de aptas de desposte y matado, comercialización, expendio, transporte importación exportación de carne y productos cárnicos comestibles y plata de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación exportación de carne y productos cárnicos comestibles, en paradas por el Decreto 1686 del 2020, Decreto 1880 de 2011, la Resolución 06 de 2013 y Resoluciones 24 y 242 de 2013 respectivamente y la Resolución 2674 de 2020, se sigue en trámite por parte de la autoridad sanitaria competente **LA AUTORIZACIÓN A LOS APOTICAROS** de los manipuladores de alimentos, teniendo en cuenta los requisitos que se establecieron en estas normas.

Que a través de la Resolución 10904 de Noviembre de 2018, expedida por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, se fijó el procedimiento y se establecieron los requisitos para la autorización de las personas naturales o jurídicas que capacitan en educación sanitaria a personas básicas de prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en el Municipio de Pereira, procedimiento que en su artículo 4º establece la Dirección de Salud Pública y Atención Comunitaria de la Señora: **MARIANA ECHIVERRI VELEZ, PARA SER CARIÓTIPO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

Que la Señora Mariana Echiverrí Vélez, cedula de ciudadanía Número 1.053.782.206 de Manizales quien se ubica en la carrera 414 No 150 apto 201 Santa Rosa del Caobón con número de celular: **3113289797**, y correo electrónico **mariana.echiverrivelez@gmail.com**, de acuerdo a los datos suministrados, solicitó autorización para dicha capacitación en el Municipio de Alimentos en sus niveles: **básico**, **intermedio** y **avanzado** para todos los lugares de manipulación de alimentos de que tratan las normas citadas.

Que la aquí la solicitante allega los siguientes documentos:

En medio magnético (cd):

- o Hoja de vida
- o Fotocopia de cedula de ciudadanía
- o Fotocopia del diploma de grado o curso profesional
- o Acta de grado
- o Tarjeta profesional
- o Certificados de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.
- o Descripción detallada del curso o plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas, ayudas empleadas en el caso.
- o Descripción de lugares donde se realizará capacitación.



RESOLUCIÓN No. \_\_\_\_\_

DEL \_\_\_\_ DE \_\_\_\_ DE 2020

Versión: 001

Fecha de Vigencia: Noviembre 14 de 2017

Que los documentos de este expediente se expresan en la oficina de administración de documentos de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira.

Que, con base en la información aportada por el solicitante, la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, en cuenta que se trata de **Mariana Echeverry Vélez, con cedula de ciudadanía número 10537822066 de Maizales**, ha cumplido con la normatividad vigente para que le sea otorgada la **Autorización para Dictar Cursos de Capacitación en Manipulación de Alimentos**.

Que, en mérito de lo expuesto se Despacho,

RESUELVE:

**ARTICULO PRIMERO:** Autorizar a la **Mariana Echeverry y Vélez**, con cedula de ciudadanía número 10537822066 de Maizales, para impartir cursos de capacitación de alimentos **en los niveles básico, intermedio y avanzado**, de acuerdo a lo expuesto en la parte consultativa de presente acto administrativo.

**PARAGRAFO 11:** Dicha Autorización es Personal y el titular del Derecho podrá hacer uso de ella y será **irrevocable** en el ejercicio de la actividad de manipulación de alimentos **en los niveles básico, intermedio y avanzado** en el **Municipio de Pereira**.

**ARTICULO SEGUNDO:** El cumplimiento de los requisitos que dio origen a esta autorización, deberán ser renovados cada año sin perjuicio de las normas sanitarias para la inspección, vigilancia y control.

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

Publíquese y cúmplase

**ANA YOLIMA SANCHEZ TIBEREZ**  
Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira

**SONIA BEATRIZ PARRIGUELERO**  
Directora de Salud Pública de Pereira

Revisado por: *[Signature]*  
Revisado por: *[Signature]*

Proyecto y elaboración de la S. Sarza Abogado  
Revisión Legal: Luis Alfredo García Rodríguez - Abogado

