



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Salud

RESOLUCIÓN NÚMERO 378

28 MAYO 2012

de fecha _____

Por la cual se deroga la Resolución 765 de 2010, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.

EL SECRETARIO DE DESPACHO DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ D.C.

En ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial de las facultades conferidas por la Ley 10 de 1990, en especial en sus artículos 11 literales d y h; 12 literales c, d, g y q), Acuerdo 20 de 1990 artículos 2 y 3 literales b, c, d, j y r, Ley 715 de 2001 artículos 43.3.1; 43.3.3.1 y 45, y el Decreto 122 de 2007 del Alcalde Mayor de Bogotá, y

CONSIDERANDO

Que la Secretaría Distrital de Salud mediante la expedición de la Resolución No. 765 de 2010, reguló el proceso de capacitación para la manipulación de alimentos, reglamentando el ejercicio de la enunciada actividad, tanto para los capacitadores en manipulación higiénica de alimentos, como para los manipuladores de los mismos.

Que la enunciada resolución ha generado inquietudes y dificultades al momento de interpretar su contenido, en parte de la comunidad de personas cuya labor se encuentra ligada a la capacitación y/o manipulación higiénica de alimentos, por lo que a través de distintas peticiones han solicitado la revisión del enunciado acto administrativo y su eventual modificación, por lo que este Despacho realizó el estudio de la Resolución No. 765 de 2010.

Que de conformidad con lo anterior, la Resolución No. 765 del 21 de junio de 2010, según concepto emitido por la Dirección de Salud Pública de esta Secretaría, no satisface las necesidades tanto del sector como de la comunidad en general, en la medida en que estos requieren, no solo que se limiten las profesiones de quienes pueden ofrecer la capacitación en manipulación higiénica de alimentos, sino que también se establezcan fundamentos sólidos para determinar los perfiles y competencias de los mismos, razón por la cual este Despacho considera que el enunciado acto administrativo, no es consecuente con el interés público, por lo que se hace necesaria derogarla.

✓ En mérito de anteriormente expuesto, este Despacho

378 28 MAYO 2012

Continuación de la Resolución No. _____ de fecha _____ Por medio de la cual se deroga la Resolución No. 765 de 2010 y se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. OBJETO: Fijar el procedimiento y requisitos para la autorización de las personas naturales o jurídicas que dictarán cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos en la jurisdicción del Distrito Capital.

ARTÍCULO SEGUNDO. REQUISITOS PARA SER CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS: Podrán ser capacitadores en manipulación higiénica de alimentos y por lo mismo, ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en el manejo higiénico de alimentos:

1. Las Empresas Sociales del Estado, adscritas al sector salud de la Administración Distrital.

2. Personas Naturales que:

- Sean profesionales en áreas de conocimiento en ciencias de la salud, ciencias biológicas, ingenierías u otras 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.
- Acrediten por lo menos un (1) año de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.

3. Personas Jurídicas que:

- Cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos.

PARÁGRAFO 1: Las personas jurídicas deben contar con el personal profesional que cumpla con los requisitos establecidos en el numeral 2 del presente artículo.

ARTÍCULO TERCERO. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR: Para obtener la autorización como capacitador en manipulación higiénica de alimentos, los interesados deberán presentar ante la Secretaría Distrital de Salud o ante quien ésta delegue, la siguiente documentación:

1. Persona Natural:

- 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.
- φ Descripción detallada del curso de capacitación en manipulación higiénica de q

3 28 MAYO 2012

Continuación de la Resolución No. 3 de fecha 28 MAYO 2012. Par medio de la cual se deroga la Resolución No. 765 de 2010 y se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.

alimentos, especificando los temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas y las ayudas a emplear (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.), teniendo en cuenta que el curso debe tener una duración de mínimo seis (6) horas.

2. Persona Jurídica:

- 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 numeral 1. del presente artículo.

PARAGRAFO 1. La Secretaría Distrital de Salud, o quien ésta delegue, realizará el estudio de la solicitud y se pronunciará sobre la misma, en un término no superior a quince (15) días contados a partir de su radicación. En caso de no presentarse toda la documentación exigida no se radicará la solicitud.

PARAGRAFO 2. De presentarse algún requerimiento posterior a la radicación de la solicitud, el solicitante tendrá un término de dos (2) meses contados a partir de la fecha de notificación o envío de requerimiento, para allegar la información solicitada. De no entregar la información en el plazo estipulado se archivará el expediente, sin perjuicio de que el interesado presente posteriormente una nueva solicitud.

PARAGRAFO 3. Si la persona jurídica inscrita como capacitador cambia el personal profesional que dicta las capacitaciones, deberá presentar por escrito la novedad, anexando la documentación exigida.

ARTÍCULO CUARTO: OBLIGACIONES PARA LA CAPACITACIÓN: La capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos debe:

- Ser dictada por el profesional autorizado.
- Desarrollar en su totalidad el curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos presentado en la solicitud de autorización.
- Informar a la Secretaría Distrital de Salud, o quien ésta delegue, el sitio, la fecha y hora de realización del curso, por lo menos con tres (3) días hábiles de anticipación y las modificaciones que se puedan presentar.
- El curso debe tener una duración de mínimo seis (6) horas.
- Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.

ARTÍCULO QUINTO: TÉRMINO DE VIGENCIA DE LA AUTORIZACION: Las resoluciones de autorización que expida la Secretaría Distrital de Salud, o quien ésta delegue, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos tendrán una vigencia de dos (2) años.

PARAGRAFO. Al término de los dos (2) años de la vigencia de la resolución de autorización

378 28 MAYO 2012

Continuación de la Resolución No. 378 de fecha _____ Por medio de la cual se deroga la Resolución No. 765 de 2010 y se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.

se deberá realizar nuevamente el trámite establecido en el art. 3 de esta resolución.

ARTÍCULO SEXTO: CAUSALES PARA LA SUSPENSIÓN DE LA AUTORIZACIÓN. Las resoluciones de autorización que expida la Secretaría Distrital de Salud, o quien ésta delegue, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos podrán suspenderse cuando se evidencie el incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones estipuladas en el artículo cuarto de la presente resolución.

También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año. En todos los casos la suspensión será por el término de tiempo que quede de vigencia de la resolución de autorización.

ARTÍCULO SEPTIMO: INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL. El incumplimiento del presente acto administrativo por parte de los capacitadores autorizados dará lugar a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas, establecidas en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979 y a la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 577 ídem en concordancia con el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997, aplicando para ello el procedimiento previsto en la parte general del Código Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO OCTAVO: DEROGATORIA Y VIGENCIA. La presente resolución deroga la Resolución No. 765 de 2010 y rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

28 MAYO 2012

Dada en Bogotá; a los _____



GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTÍNEZ
Secretario Distrital de Salud

Proyectó: Melquisedec Guerra Moreno, Marcela Hernández Ferro, María Cristina Prieto, Andrés David García Fula.

Revisó: Libia Ramirez, Luz Elena Rodríguez Quimbayo. ELKIN OSORIO SILDARRIAGA

Aprobó: Carmen Lucia Cristiancho Cedei. JAIME URREGO RODRIGUEZ