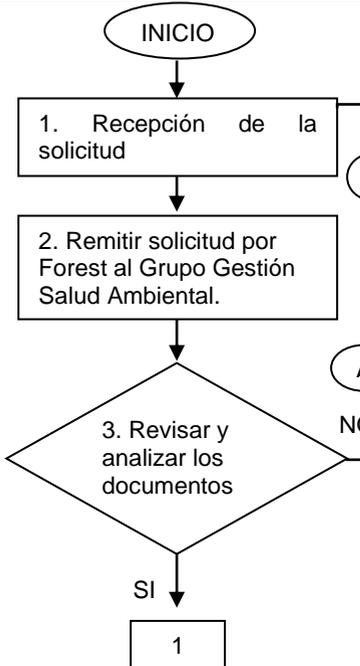


AUTORIZACION PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CÓDIGO	MI-GS-PR-141
VERSIÓN	0
FECHA DE APROBACIÓN	29/03/2023
PÁGINA	1 de 5

PROCESO	Salud y Seguridad Social	SECRETARIA U OFICINA	Dirección de Salud Integral – Salud Ambiental
PROCEDIMIENTO	Autorización para capacitar a manipuladores de alimentos		
OBJETIVO	Autorización para desarrollar programas de educación sanitaria, que permite capacitar al personal que manipula, procesa y expende alimentos y productos cárnicos comestibles, alimentos comercializados en vía pública, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto con alimentos.		
ALCANCE	Inicia con la recepción de la solicitud para la autorización para capacitar a manipuladores de alimentos y termina con el archivo del expediente.		

FLUJOGRAMA		ACTIVIDADES	RESPONSABLES		PUNTOS DE CONTROL	REGISTROS
[No]	[Nombre de la Actividad]	[Descripción de la Actividad]	AREA	CARGO		[Documento] [Código]
		<p>1. Recepción de la solicitud para la autorización en capacitar a manipuladores de alimentos por parte del usuario con sus respectivos anexos en la ventanilla Única de la Secretaría de Salud Departamental de acuerdo a los requisitos que se relacionan en la página www.santander.gov.co. En el link de trámites.</p>	Ventanilla Única	Funcionario Forest	Generación de radicado	N/A
		<p>2. Remitir solicitud por Forest al Grupo Gestión Salud Ambiental.</p>	Ventanilla Única	Funcionario Forest	Planilla de entrega de radicación	N/A
		<p>3. Revisar y analizar los documentos presentados en la solicitud. Si el profesional o la empresa cumple con los requisitos y los perfiles establecidos en la circular DAB-4150-10264-19 emitida por el INVIMA se continúa con el proceso. En caso que la documentación no esté completa o no cumpla con los requisitos, se le solicita al usuario anexar o corregir los documentos vía FORERST.</p>	Grupo de Gestión en Salud Ambiental	Profesional Universitario	Verificación de Cumplimientos requisitos establecidos en la circular DAB-4150-10264-19 emitida por el INVIMA.	N/A



AUTORIZACION PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CÓDIGO	MI-GS-PR-141
VERSIÓN	0
FECHA DE APROBACIÓN	29/03/2023
PÁGINA	2 de 5

FLUJOGRAMA	ACTIVIDADES	RESPONSABLES		PUNTOS DE CONTROL	REGISTROS
[No] [Nombre de la Actividad]	[Descripción de la Actividad]	AREA	CARGO		[Documento] [Código]
<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>4 Se procede a proyectar la autorización para capacitadores de manipuladores de alimentos.</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>5. Se remite la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos al Coordinador del Grupo Gestión Salud Ambiental para revisión y visto bueno.</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>6. Se remite la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos al director de Salud Integral para revisión y visto bueno.</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<p>4 Se procede a proyectar la autorización para capacitadores de manipuladores de alimentos.</p> <p>5. Se remite la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos al Coordinador del Grupo Gestión Salud Ambiental para revisión y visto bueno.</p> <p>6. Revisada y aprobada la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos por el Coordinador del Grupo Gestión Salud Ambiental se remite al director de Salud Integral para revisión y visto bueno.</p>	<p>Grupo de Gestión en Salud Ambiental</p> <p>Grupo de Gestión en Salud Ambiental</p> <p>Dirección de salud integral</p>	<p>Profesional Universitario</p> <p>Profesional Universitario</p> <p>Director de salud integral</p>	<p>Elaboración de la autorización.</p> <p>Visto bueno de la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos</p> <p>Visto bueno autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos</p>	<p>MI-GS-RG-18 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona natural. MI-GS-RG-19 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona jurídica.</p> <p>MI-GS-RG-18 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona natural. MI-GS-RG-19 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona jurídica.</p> <p>MI-GS-RG-18 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona natural. MI-GS-RG-19 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona jurídica.</p>



AUTORIZACION PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CÓDIGO	MI-GS-PR-141
VERSIÓN	0
FECHA DE APROBACIÓN	29/03/2023
PÁGINA	3 de 5

FLUJOGRAMA	ACTIVIDADES	RESPONSABLES		PUNTOS DE CONTROL	REGISTROS
[No] [Nombre de la Actividad]	[Descripción de la Actividad]	AREA	CARGO		[Documento] [Código]
<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 30px;">2</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">7. Se remite aprobada la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos al secretario de Salud para la respectiva firma.</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">8. Se informa al usuario vía correo electrónico que la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos se encuentra proyectada y firmada para ser recogida</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">9. Entrega de la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos al usuario.</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">10. Archivo de copia de oficios y demás documentos</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 30px;">FIN</div>	<p>7. Revisada y aprobada la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos por el director de Salud integral se remite al secretario de Salud para la respectiva firma.</p> <p>8. Se informa al usuario vía correo electrónico que la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos se encuentra proyectada y firmada para ser recogida en la Oficina del Grupo Gestión Salud Ambiental de la secretaria de Salud Departamental cl45 # 11-52</p> <p>9. Entrega de la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos al usuario.</p> <p>10. Archivo de copia de oficios y demás documentos generados</p>	<p>Despacho de secretaria de Salud</p> <p>Grupo de Gestión en Salud Ambiental</p> <p>Grupo de Gestión en Salud Ambiental</p> <p>Grupo de Gestión en Salud Ambiental</p>	<p>Secretario de Salud.</p> <p>Profesional Universitario</p> <p>Profesional Universitario</p> <p>Profesional Universitario</p>	<p>Firma de la autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos</p> <p>Correo electrónico enviado al usuario.</p> <p>Firma por parte del usuario de la copia de la autorización</p> <p>Tablas de retención documental</p>	<p>MI-GS-RG-18 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona natural. MI-GS-RG-19 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona jurídica.</p> <p>N.A</p> <p>MI-GS-RG-18 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona natural. MI-GS-RG-19 Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos – Persona jurídica.</p> <p>Hoja de control expediente AP-AI-RG-121 Formato único de inventario documental AP-AI-RG-120</p>



AUTORIZACION PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CÓDIGO	MI-GS-PR-141
VERSIÓN	0
FECHA DE APROBACIÓN	29/03/2023
PÁGINA	4 de 5

SALIDA DE LA ACTIVIDAD	Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos.
DEFINICIONES	<p>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.</p> <p>HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.</p> <p>INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.</p> <p>MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.</p> <p>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas 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 o deterioro de los alimentos. Las empresas deben 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 estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p> <p>HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): es un sistema en el que se aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y últimamente radiológicos, que abarcan desde las materias primas y las etapas del proceso de elaboración, hasta la distribución y consumo del producto terminado.</p>
OBSERVACIONES	Para que el procedimiento sea aceptado los usuarios deben adjuntar los documentos completos y de acuerdo a los requisitos establecidos en la circular DAB-4150-10264-19 emitida por el INVIMA.



AUTORIZACION PARA CAPACITAR A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CÓDIGO	MI-GS-PR-141
VERSIÓN	0
FECHA DE APROBACIÓN	29/03/2023
PÁGINA	5 de 5

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	REVISÓ	APROBÓ
0	27/03/2023	Emisión inicial	<p>RAMON YESSID URIBE CONTRERAS Coordinador Grupo de Salud Ambiental</p> <p>GERMAN EDUARDO MARIN CARDENAS Director de Salud Integral</p> <p>CESAR ERNESTO SAENZ ARANDA Director de Planeación y Mejoramiento en Salud</p> <p>DIEGO AUGUSTO SANCHEZ BAEZ Profesional Especializado CPS</p>	<p>JAVIER ALONSO VILLAMIZAR SUAREZ Secretario de Salud Departamental</p>