



La salud
es de todos

Minsalud

CIRCULAR EXTERNA

DAB 4150-10264-19

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL (IVC) EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ASUNTO: CAPACITADORES DE MANIPULADORES DE: ALIMENTOS, BEBIDAS, MATERIAS PRIMAS PARA FABRICACION DE ALIMENTOS, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN VÍA PÚBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS

ANTECEDENTES.

El Ministerio de Salud y Protección Social establece a través del artículo 17 de la Resolución 1229 de 2013 que el Invima es la agencia sanitaria nacional. Por otro lado, mediante la Circular 046 de 2014, el citado ministerio establece responsabilidades al Invima como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas.

El Ministerio de Salud, mediante la referida Circular, atribuyó entre otras, la responsabilidad de: *"3.4. Establecer y remitir a las Entidades Territoriales de Salud, los procesos y procedimientos que sirvan como herramienta para comunicar la información actualizada que sea obtenida en el desarrollo de las actividades de IVC, con el fin de articular las demás autoridades que deban intervenir en la cadena productiva de alimentos y bebidas."*

Adicionalmente, la Circular 046 de 2016 estableció como nuevas responsabilidades del Invima: *"1.2.9. Desarrollar el procedimiento de articulación y coordinación entre las autoridades sanitarias para la IVC durante la comercialización de alimentos y bebidas"*.

Es importante resaltar, que la razón de los preceptos anteriores, yace en la necesidad de unificar las exigencias formales a los vigilados, si bien es cierto el Invima ha realizado una

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co





La salud
es de todos

Minsalud

labor de unificación de criterios, lineamientos e instrumentos de IVC, actualmente cada Entidad Territorial de Salud tiene distintos procedimientos en diferentes actividades.

Un ejemplo de lo anterior, es la multiplicidad de procedimientos para la emisión de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas u objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, convirtiéndose en una dificultad para los empresarios y los profesionales o tecnólogos que imparten la capacitación ya que deben realizar el trámite en cada Entidad Territorial de Salud del Orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, I, II y III, de forma diferente y de acuerdo a las exigencias de cada una.

Ahora bien, por otro lado, en muchas regiones los profesionales o tecnólogos no cuentan con la formación correspondiente y a pesar de ello dictan capacitaciones que resultan infructuosas e inútiles para las empresas y los manipuladores, pues realmente no se logra el cometido y por supuesto no generan conocimientos reales y eficaces que puedan ser usados en la práctica.

REQUISITOS PARA CAPACITADORES DE ALIMENTOS O BEBIDAS U OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS Y VIGILANCIA DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

I. Capacitadores que no requieren Autorización

1. Soporte Normativo

El artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013¹, establece para la 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.” Negrilla fuera de texto.

(...)
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

¹“Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”,



*podrá ser efectuada por esta, 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, estas 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.*** Negrilla fuera de texto

Bajo el contexto anterior se puede evidenciar que las empresas no son únicamente las encargadas de realizar las capacitaciones para los manipuladores de alimentos; pues dicha actividad puede igualmente ser desarrollada por persona natural o jurídica que cumpla con unos requisitos normativos y que respalden la idoneidad del capacitador frente al tema a tratar o por las autoridades sanitarias.

En este sentido los capacitadores para manipuladores de alimentos y bebidas y materias primas para alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización **diferentes a: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda, venta de alimentos en vía pública autorizados y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos** no requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales de Salud.

Así las cosas, en el **pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado o de los estudios tecnológicos** del capacitador debe estar incluido específicamente las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad, salud pública, principios de procesamiento de alimentos, ciencia y tecnología de alimentos o equivalentes y los soportes de experiencia deben permitir evidenciar la idoneidad experimental del mismo, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios.

II. Capacitadores que requieren Autorización

Existe algunas normas específicas que establecen requisitos especiales para los capacitadores de manipuladores de: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

1. Soporte Normativo

a) Carne y productos cárnicos comestibles

La reglamentación complementaria del Decreto 1500 de 2007 según la especie (Resoluciones 3009 de 2010, 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016), establece la obligatoriedad de contar con autorización para realizar capacitación en manipulación



de estos alimentos, la cual se realizará ante una Entidad Territorial de Salud, teniendo en cuenta los requisitos que se especifican en las precitadas resoluciones.

La Resolución 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013, artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, establecen para capacitación. :

"El 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.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o **personas autorizadas** por dichas entidades.

2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar **formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, ciencias de los alimentos y afines**, y demostrar los siguientes requisitos:

2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de **experiencia docente en el área**.

2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con de la **Buenas Prácticas de Manufactura, HACPP e inocuidad carne y productos cárnicos comestibles**. Adicionalmente, deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas

2.3. **Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas** que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.

2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a veinticinco (25) personas.

2.6. Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación". **Negrilla fuera de texto.**

b) Bebidas Alcohólicas

El Decreto 1686 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano" ... **Negrilla fuera de texto.**

"...Artículo 27. Educación y capacitación. Toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas, debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. **Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el**

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(t) 2948700

www.invima.gov.co





manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso. 2. Las fábricas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. 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...

Artículo 40. Director técnico del laboratorio. Los laboratorios de las fábricas de bebidas alcohólicas deben contar un director técnico, que acredite el título en cualquiera de las siguientes profesiones: químico, ingeniero químico, químico farmacéutico o ingeniero de alimentos." Negrilla fuera de texto.

- c) Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.

El Decreto 1880 de 2011 establece en el artículo 9:

"Artículo 9°. Requisitos para la comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. Los comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo deben inscribirse ante las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios de categorías 1, 2 Y 3 de su respectiva jurisdicción. El comercializador ambulante de leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud". Negrilla fuera de texto.

- d) Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas

La Resolución 604 de 1993 establece en el artículo 9:

"Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros 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, por la autoridad sanitaria competente de la localidad" Negrilla fuera de texto.

- e) Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

La Resolución 683 de 2012 en su artículo 10 establece:

"1. Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales y equipamientos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co





La salud
es de todos

Minsalud

1.1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el manejo de los mismos, además de las tareas específicas del proceso.

1.2. Las empresas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. 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." Negrilla fuera de texto.

Bajo el contexto anterior se puede evidenciar que las empresas son las encargadas de realizar las capacitaciones para los manipuladores de alimentos; sin embargo dicha actividad igualmente puede ser desarrollada por persona natural o jurídica que cumpla con unos requisitos normativos y que respalden la idoneidad del capacitador frente al tema a tratar y por las autoridades Sanitarias.

En este sentido los capacitadores de manipuladores de: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales de Salud.

2. Procedimiento para Autorizar Capacitadores

Con el ánimo de unificar y facilitar el proceso de autorización de capacitadores las Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III deben cumplir con el siguiente procedimiento:

Las personas naturales (Profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas que deseen realizar capacitación a manipuladores de: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos deben presentar la solicitud de autorización ante **una sola** Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III.

Para pedir la autorización las personas naturales interesadas deben presentar por una única vez ante **una sola** Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III los siguientes documentos:

- a) Solicitud del interesado debidamente firmada, en el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal. En la solicitud se debe aclarar cuál es el alcance (Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas,

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(t) 2948700
www.invima.gov.co





leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y/u Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos) de la autorización solicitada

- b) Hoja de vida (Curriculum vitae) del capacitador o en caso de persona jurídica de cada uno los capacitadores.
- c) Copia de Documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y de cada uno de los capacitadores
- d) Copia del diploma del título profesional o tecnológico emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación. En caso de persona jurídica se debe anexar copia diploma de cada uno de los capacitadores.
- e) Tarjeta profesional en los casos que aplique, en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores.
- f) Para Capacitadores de Carnes y productos cárnicos comestibles:

Para profesionales de áreas **diferentes** a la Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniera de Alimentos, Ingeniera Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología, deberán presentar copia del **pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional** del capacitador en el que deben estar incluidas **específicamente las áreas en saneamiento, ciencias biológicas, salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes**, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios. En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.

Adicionalmente debe presentar certificaciones de formación en **HACPP**.

- g) Para Capacitadores de Manipuladores de Bebidas Alcohólicas

Solo podrán ser efectuadas por Profesionales en Química, Ingeniero químico, Químico farmacéutico o ingeniero de alimentos.

En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.

- h) Para Capacitadores de Manipuladores de envases, materiales y equipamientos

Solo podrán ser efectuadas por Profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos.



La salud
es de todos

Minsalud

Para profesionales o tecnólogos de áreas **diferentes de Química, Ingeniero Químico, Químico de Alimentos o Ingeniero de Alimentos** deberán presentar copia del **pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado** del capacitador en los que deben estar incluidas **específicamente las áreas de** higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes

- i) Para los Capacitadores de manipuladores de leche cruda comercializada de forma ambulante

Para profesionales o tecnólogos diferentes a Ingenieros de Alimentos, Ingenieros químicos, Ingenieros Agroindustriales, Químicos de Alimentos, Médicos veterinarios, Médicos veterinarios zootecnistas, Microbiólogos, Zootecnias, se deberá pedir el **pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional o tecnólogo** capacitador en el cual deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, ciencia y tecnología de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.

- j) Para los Capacitadores de manipuladores de Alimentos comercializados en ventas ubicadas en vía pública autorizadas por la autoridad competente del espacio público.

Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes a Ingeniería de Alimentos, Ingeniería químicos, Ingeniería Agroindustriales, Químicos de Alimentos, Médicos Veterinarios, Médicos Veterinarios Zootecnistas, Microbiólogos se deberá pedir el **pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del título profesional o tecnológico** del capacitador en el cual deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes

La Entidad Territorial ante quien se presente la solicitud conforme a la Ley 1755 de 2015 Artículo 14, tendrá 15 días hábiles para evaluar la documentación presentada y autorizar o negar la autorización al capacitador, **Una vez obtenida la autorización esta será válida para todo el territorio Nacional.** La autorización se emitirá mediante acto administrativo en el que incluirá como mínimo la siguiente información:

1. Nombre completo del capacitador o en caso de persona jurídica la razón social y el nombre de los capacitadores autorizados para brindar el servicio de capacitación
2. Documento de identidad del capacitador o en caso de persona jurídica el Nit y el documento de identidad de cada uno de los capacitadores autorizados
3. Profesión del capacitador o en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores
4. Matrícula profesional o equivalente o en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(t) 2948700
www.invima.gov.co





5. Alcance de la autorización (Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y/u Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos)

Adicionalmente las Entidades Territoriales de Salud notificarán al Invima la información correspondiente de los capacitadores autorizados en formato correspondiente (anexo I) al correo contactoets@invima.gov.co con una periodicidad Mensual, el Invima es el encargado de consolidar y publicar en la página web el Listado de los profesionales o tecnólogos reportados por las Entidades Territoriales de Salud.

En el caso de personas jurídicas deben solicitar por escrito la modificación de la autorización ante la Entidad Territorial en la que realizaron el trámite inicial cuando adicione, cambie, remplace total o parcialmente la planta de capacitadores, para lo cual tendrá que anexar la documentación requerida en el trámite inicial.

3. Procedimiento para Seguimiento a Capacitadores Autorizados

El capacitador notificará con 10 días hábiles de anticipación la capacitación, esta fecha se cuenta a partir del momento de la radicación de la notificación. La cual debe contener el lugar (Dirección exacta), días en que se va a realizar la Capacitación y horario, tema, metodología y público objeto de la Capacitación. La capacidad no debe ser mayor a veinticinco (25) personas.

Para lograr seguimiento eficaz a las capacitaciones las mismas deben realizarse como mínimo en un 50 % dentro del horario laboral de las Entidades Territoriales de Salud es decir de lunes a viernes entre 8:00 am a 5:00 pm

Las Entidades Territoriales de Salud - ETS deberán realizar de manera aleatoria seguimiento o auditoría a la Capacitación para lo cual podrá asistir a las mismas para verificar la calidad y cumplimiento, en caso de encontrar irregularidades puede suspender la autorización del capacitador. La cual puede ser suspendida total o parcialmente de acuerdo a los hallazgos

En caso de que la ETS que encuentre la irregularidad sea la misma que emitió el acto administrativo de autorización de capacitador, esta hará el acto administrativo de suspensión o retiro de la autorización y notificará al Invima (Anexo II) para que sea retirado del Listado de los capacitadores autorizados

Si por el contrario la ETS que encuentre la irregularidad sea la diferente a la ETS que emitió el acto administrativo de autorización de capacitador, la primera notificará a la segunda y esta última hará el acto administrativo de suspensión o retiro de la autorización y notificará al Invima (Anexo II) para que sea retirado del Listado de los capacitadores autorizados.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co





La salud
es de todos

Minsalud

En cualquiera de los casos de ser necesario la ETS que encuentra la irregularidad debe realizar las denuncias respectivas a las autoridades correspondientes, los consejos profesionales y tribunales de ética a donde pertenece el profesional o tecnólogo y tribunales de ética.

El Invima retirará de manera total o parcial a dichas personas de los Listado de los capacitadores autorizados y por lo tanto sus capacitaciones no serán tenidas en cuenta durante las actividades de IVC a partir del retiro del Listado

De las capacitaciones deben contar con evidencia escrita en registros, constancias o certificados y en todos los casos deberán tener la información del capacitador y su firma; en el caso de capacitaciones realizadas por las personas jurídicas deben además de la información de la empresa contener los datos y firma del capacitador.

III. Procedimiento para realizar Inspección, vigilancia y control a planes de capacitación

Las Autoridades Sanitarias en las visitas de Inspección sanitaria de los diferentes establecimientos que fabriquen, almacenen, expendan, preparen, distribuyan o transporten alimentos y bebidas, Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos deben verificar:

- La parte documental del programa de capacitación, contenido, cronograma, ayudas audiovisuales y los registros, constancias o certificaciones correspondientes deben estar debidamente firmadas por el capacitador.
- Que lo descrito en los documentos y registros sea coherente y acorde a la realidad.
- Que los manipuladores cuenten con el conocimiento, lo que se evalúa mediante entrevistas y observación de hábitos higiénicos sanitarios, así como el estado sanitario del establecimiento.
- La comprensión y manejo del control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Que los capacitadores cuenten con los requisitos establecidos en la norma y con la tarjeta profesional o documento equivalente.
- En el caso de los capacitadores de manipuladores de: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, Alimentos comercializados en vía pública en

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co





ventas autorizadas y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, cuenten con la autorización del capacitador emitida por Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III e inclusión en el listado Invima.

- Para profesionales o tecnólogos diferentes a los establecidos en los Ítem I y II numeral 2 se puede solicitar el **pensum académico o plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado o de los estudios tecnológicos** del capacitador para verificar que estén incluidos los áreas establecidas por la norma, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios.
- Los temas incluidos en el plan de Capacitación deben estar relacionado a las actividades que realice el establecimiento

Todos estos aspectos serán tenidos en cuenta a la hora de dar la calificación en el acta e visita sanitaria, en caso de encontrar irregularidades y conforme a la gravedad de las mismas la Autoridad Sanitaria debe:

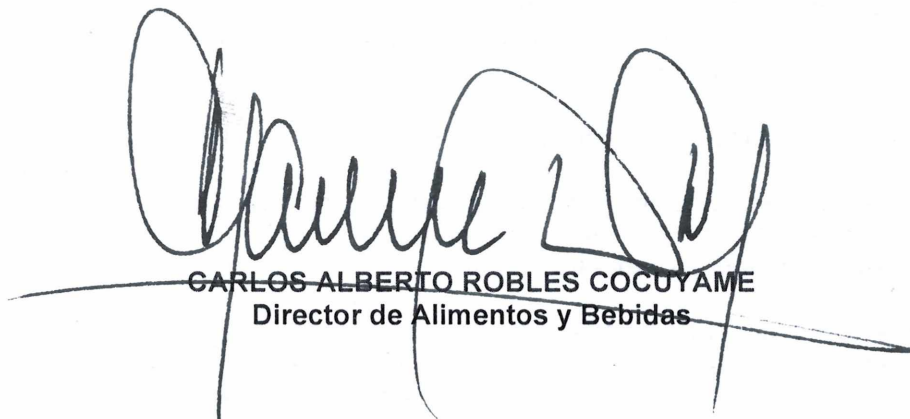
- Reflejar en el acta los hallazgos y la calificación.
- De ser necesario realizar las denuncias respectivas sobre el capacitador a las autoridades correspondientes y los consejos profesionales a donde pertenece el profesional y tribunales de ética
- En el caso de capacitadores autorizados puede suspender la autorización del capacitador de manera parcial o total y notificará al Invima (Anexo II) para que sea retirado del Listado de los capacitadores autorizados, así:
 - En caso de que la ETS que encuentre la irregularidad sea la misma que emitió el acto administrativo de autorización de capacitador, esta hará el acto administrativo de suspensión o retiro de la autorización y notificará al Invima (Anexo II) para que sea retirado del Listado de los capacitadores autorizados
 - Si por el contrario la ETS que encuentre la irregularidad sea la diferente a la ETS que emitió el acto administrativo de autorización de capacitador, la primera notificará a la segunda y esta última hará el acto administrativo de suspensión o retiro de la autorización y notificará al Invima (Anexo II) para que sea retirado del Listado de los capacitadores autorizados
- El Invima retirará a dichas personas de los Listado de los capacitadores autorizados y por lo tanto sus capacitaciones no serán tenidas en cuenta durante las actividades de IVC a partir del retiro del Listado y hasta por dos(2) años, pasado dicho tiempo para ser nuevamente incluido debe hacer una nueva solicitud



La salud
es de todos


Minsalud

De acuerdo al marco normativo citado previamente no existe inconveniente de realizar capacitación a manipuladores de alimentos por medio de alternativas tecnológicas como es un medio virtual, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que se cumpla con los demás requisitos normativos exigidos para los capacitadores. El desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicación –TIC– ha abierto un sinnúmero de posibilidades para realizar proyectos educativos en el que todas las personas tengan la oportunidad de acceder a educación de calidad sin importar el momento o el lugar en el que se encuentren. Para el caso quien diseña los contenidos también debe surtir el proceso de autorización y debería presentarse previamente a la Entidad Territorial de Salud para que este se valide.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Anexo I - LISTADO DE CAPACITADORES AUTORIZADOS
Anexo II - LISTADO DE CAPACITADORES SUSPENDIDOS

Proyectaron: Alba Rocio Jimenez Tovar 

Revisó:
Francisco Gallo Rodriguez 

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



La salud
es de todos

Minsalud

ANEXO I
LISTADO DE CAPACITADORES AUTORIZADOS

Entidad Territorial de Salud _____ Fecha de Notificación _____

Información de la Autorización					Información del Capacitador						Alcance de la autorización (Marcar con una "x" el tipo de manipuladores para los que está autorizado el capacitador)				
Entidad Territorial de Salud	Fecha de autorización	Numero de Acto Administrativo	Razón Social o Nombre de Persona Natural	NIT o Cedula de Ciudadanía	Nombre completo del Capacitador	Cedula de Ciudadanía	Titulo (Profesional o Tecnológico)	No Matricula Profesional o Equivalente	Dirección de Notificación	Teléfono de contacto	Manipulador de Carne y productos cárnicos comestibles	Manipulador de Bebidas alcohólicas	Manipulador de Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante	Manipulador de Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas	Manipulador de Objetos, envases, materiales y equipamientos

Am



La salud
es de todos

Minsalud

ANEXO II

LISTADO DE CAPACITADORES SUSPENDIDOS

Entidad Territorial de Salud _____ Fecha de Notificación _____

Información de la Suspensión						Información del Capacitador						Alcance de la Suspensión (Marcar con una "x" el tipo de manipuladores para los que suspende la autorización del capacitador)				
Entidad Territorial de Salud	Fecha de Suspensión	Numero de Acto Administrativo	Razón Social o Nombre de Persona Natural	NIT o Cedula de Ciudadanía	Motivo	Nombre completo del Capacitador	Cedula de Ciudadanía	Título (Profesional o Tecnológico)	No Matricula Profesional o Equivalente	Dirección de Notificación	Teléfono de contacto	Manipulador de Carne y productos cárnicos comestibles	Manipulador de Bebidas alcohólicas	Manipulador de Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante	Manipulador de Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas	Manipulador de Objetos, envases, materiales y equipamientos

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(1) 2948700

www.invima.gov.co



Handwritten signature/initials

