



DIRECCION SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA



CIRCULAR 203 7 de Julio 2008

**PARA: DIRECCIONES LOCALES DE SALUD, OFERENTES DE
CAPACITACIÓN Y CENTROS EDUCATIVOS DE EDUCACIÓN
FORMAL Y NO FORMAL.**

DE: DIRECCIÓN SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA

Para su conocimiento y fines pertinentes, me permito informarle que de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y los lineamientos de la Directiva N° 000848 del 21 de Abril de 1998 de ésta dependencia con respecto a la Capacitación Sanitaria para manipuladores de alimentos, se establecen los requisitos que se deben observar para impartir esta capacitación en el Departamento de Antioquia.

PERFIL DEL OFERENTE EN CAPACITACIÓN SANITARIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. APTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

- Habilidades para transmitir conocimientos a todo nivel
- Capacidad para diseñar programas de capacitación sanitaria
- Facilidad de comunicación oral y escrita
- Tener ética profesional
- Destrezas para diseñar, preparar y utilizar ayudas audiovisuales
- Compromiso con el proceso de formación para la capacitación sanitaria para el manipulador de alimentos.

Disponibilidad y compromiso para acudir a las citaciones por parte de la Dirección Seccional de salud de Antioquia

2. FORMACIÓN ACADÉMICA Y CONOCIMIENTOS

- Acreditar formación académica, tecnológica y/o profesional en el área de alimentos: Ingeniero de Alimentos, Tecnólogo de Alimentos, profesional en Ciencia y Tecnología de alimentos, Químico Farmacéutico y otras tales como: Bacteriólogo, Nutricionista, Ingeniero Químico, Ingeniero Sanitario, Médico Veterinario, Zootecnista.



Dirección Vigilancia y Control del SGSSS
Calle 42B 52-106 Piso 8, oficina 826 - Tels: (094) 385-78-10 – 385 –78-09 Fax 383-94-30;383-9429
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
"Entidad Vigilada Supersalud"
Medellín – Colombia – Suramérica

1
Antioquia para todos.
¡Manos a la obra!



DIRECCION SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA



- Las personas naturales o jurídicas interesadas en presentar el proyecto sobre capacitación sanitaria debe además:
- Tener conocimiento sobre la legislación sanitaria vigente.
- .Conocer técnicas de lenguaje oral y escrito
- Conocer destrezas en manejo de grupos

3. APOYO LOGÍSTICO

- Disponer de tecnología apropiada que facilite envío y recibo de la información
- Contar con un set de ayudas audiovisuales y técnicas
- Tener la facilidad para diseñar, elaborar e imprimir memorias de los cursos dictados
- Llevar registros/formatos para verificación de la formación y realimentación de la capacitación sanitaria en manipulación de alimentos.
- Poseer los recursos bibliográficos sobre la normatividad sanitaria vigente

4. INTENSIDAD HORARIA DE LOS CURSOS DE CAPACITACIÓN

Los contenidos del Nivel Básico, deben dictarse a toda persona involucrada en la cadena alimentaria lo cual tiene una duración mínima de 10 horas. Esta capacitación se dicta solo una vez y debe ser certificada, por el responsable oferente o representante legal debidamente habilitado.

Por ningún motivo debe inducirse al manipulador a que nuevamente realice la capacitación del nivel básico. Cuando esta capacitación se lleve a cabo por oferentes naturales o jurídicos, estos deberán contar con la autorización de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia.

Adicionalmente a la capacitación en el nivel básico, todo manipulador de alimentos debe recibir capacitación continua y permanente en materia de alimentos desde el momento de su contratación y con una intensidad mínima de 20 horas/año. Esta responsabilidad será de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como del transporte asociado a dicha actividades y podrá ser realizado a través de oferentes naturales o jurídicos habilitados por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia, previa presentación de los requisitos estipulados



Dirección Vigilancia y Control del SGSSS
Calle 42B 52-106 Piso 8, oficina 826 - Tels: (094) 385-78-10 –385 –78-09 Fax 383-94-30;383-9429
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
"Entidad Vigilada Supersalud"
Medellín – Colombia – Suramérica

Antioquia para todos.
imanas a la obra!



DIRECCION SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA



Para verificar los contenidos técnicos y el perfil de los docentes, solo se requiere que envíen cronograma de capacitación ante esta Secretaría.

PERFIL CURRICULAR BÁSICO QUE DEBEN PRESENTAR LOS OFERENTES NATURALES Y JURÍDICOS EN CAPACITACIÓN SANITARIA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

MÓDULOS DEL AREA BÁSICA

MÓDULO 1: NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS

- Contaminación: Física - química - biológica
- Mundo Microbiano: Riesgos de contaminación y proliferación microbiana - prevención y control
- B.P.M. Relacionadas con Buenos hábitos higiénicos

MÓDULO 2: PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Las **temperaturas** en función del **Tiempo**: Curvas de crecimiento de los microorganismos, rangos de temperaturas peligrosas, registros de temperaturas.
- Métodos de protección de alimentos: Convencionales y modernos.
- B.P.M. Aplicadas en las etapas del proceso (Materias primas, elaboración, empaque, almacenamiento, distribución y transporte)

MÓDULO 3: LIMPIEZA Y DESINFECCION

- B.P.M. en cuanto superficies que entran en contacto con los alimentos
- Equipos y utensilios: Materiales de diseño, facilidad de limpieza y desinfección.
- Planta física: Pisos, paredes, techos, servicios sanitarios, pediluvios, alrededores, etc.
- Implementos, detergentes y desinfectantes para la limpieza y desinfección: Tipo de sustancias de acuerdo a las superficies donde se aplican, Modos de preparación y aplicación, rotación de detergentes y desinfectantes.



Dirección Vigilancia y Control del SGSSS
Calle 42B 52-106 Piso 8, oficina 826 - Tels: (094) 385-78-10 –385 –78-09 Fax 383-94-30;383-9429
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
"Entidad Vigilada Supersalud"
Medellín – Colombia – Suramérica

3
Antioquia para todos.
¡Manos a la obra!



DIRECCION SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA



MÓDULO 4: SANEAMIENTO BÁSICO

- B.P.M. en cuanto abastecimiento de agua potable: Tratamiento de potabilización, tanques de almacenamiento, redes de conducción.
- Recolección y disposición de desechos sólidos y líquidos (especiales)
- Autorizaciones de impacto ambiental (Corporaciones Autónomas Regionales)
- Control de plagas: Periodicidad, responsables de la aplicación, métodos aplicación.
- B.P.M. en manejo de sustancias químicas (detergentes, desinfectantes, plaguicidas)

MÓDULO 5: RIESGOS DE ENFERMAR

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Zoonosis/parasitosis

MÓDULOS ÁREAS DE EDUCACIÓN CONTINUADA

- SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD –

MÓDULO 1: IDENTIFICACION DE RIESGOS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

- Flujograma de cada uno de los productos: paso a paso
- Aplicación de B.P.M. en las líneas de productos
- Análisis de riesgos potenciales y Puntos Críticos de Control

MÓDULO 2: COMO HACER EL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL IDENTIFICADOS

- Qué son los Límites críticos? (**L.C.**): Cuáles se identifican en las líneas de productos?
- Cómo llevar los registros? Qué hacer con las desviaciones detectadas en los registros?



Dirección Vigilancia y Control del SGSSS
Calle 42B 52-106 Piso 8, oficina 826 - Tels: (094) 385-78-10 –385 –78-09 Fax 383-94-30;383-9429
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
"Entidad Vigilada Supersalud"
Medellín – Colombia – Suramérica

4
Antioquia para todos.
¡Manos a la obra!



DIRECCION SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

MÓDULO 3: OTROS TEMAS DE INTERÉS PROPUESTOS POR LA EMPRESA (EN MATERIA DE ALIMENTOS)

Nota: Incluir un sistema de evaluación no es un requisito indispensable para aprobación del proyecto.

Teniendo en cuenta la poca intensidad horaria de la capacitación, se sugiere realizar una conducta de entrada con el fin de medir el nivel de conocimiento de los participantes y dar una capacitación acorde con el grado de escolaridad de los mismos.

El objetivo de la capacitación es lograr un cambio de actitud del manipulador de alimentos frente al manejo higiénico de estos.

Se sugiere realizar talleres de evaluación grupales con el fin de afianzar y aplicar los conocimientos aportados durante la capacitación.

INSTRUCTIVO PARA LA HABILITACIÓN

1. Presentar en la Dirección de Vigilancia y Control (área alimentos) la solicitud de autorización como capacitador anexando a ésta los datos, información y documentación aquí relacionada:
2. Hoja de vida del representante legal y de las personas que van a llevar a cabo la capacitación, adjuntando fotocopia de los certificados de estudio y experiencia en el área de alimentos.
3. Presentación del proyecto para su revisión técnica y metodológica análisis y verificación que incluya:
 - a) Ayudas pedagógicas.
 - b) Metodología
 - c) Conducta de entrada
 - d) Material impreso u otra modalidad de apoyo a entregarse al asistente y/o al contratante
 - e) Presentación de modelo de certificado a expedir al capacitado
 - f) Recursos logísticos
4. Certificado de existencia y representación legal del oferente natural y jurídico



Dirección Vigilancia y Control del SGSSS
Calle 42B 52-106 Piso 8, oficina 826 - Tels: (094) 385-78-10 –385 –78-09 Fax 383-94-30;383-9429
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
"Entidad Vigilada Supersalud"
Medellín – Colombia – Suramérica

5
Antioquia para todos.
imanas a la obra!



DIRECCION SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA



La Dirección de Vigilancia y Control de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia, analizará la documentación presentada, realizando las evaluaciones que considere pertinentes, para autorizar o negar mediante Resolución la prestación del servicio de capacitación.

Es competencia de esta Dirección, inspeccionar, vigilar y controlar los oferentes naturales y jurídicos habilitados.

Si en alguna supervisión por parte de la autoridad sanitaria se encuentran inconsistencias en los programas, se podrá ocasionar la suspensión temporal o definitiva de la autorización para prestación del servicio de capacitación a manipuladores de alimentos.

Los oferentes de educación sanitaria, trimestralmente deberán reportar, un informe detallando el total de personas capacitadas, su identificación y lugar donde labora o piensa laborar y el domicilio del establecimiento, lugar y fecha donde se realizó la capacitación.

Los grupos a capacitar no deben exceder de 30 personas.

NOTA: No se habilitan los programas de capacitación de las empresas de producción de alimentos por ser facultad del INVIMA según Ley 1122 de 2007.

Atentamente,

CARLOS MARIO RIVERA ESCOBAR
Secretario Seccional de Salud de Antioquia

Proyectó: María Josefa Arboleda B, Blanca Stella Giraldo, G, Libia Amparo Urrego P/29/04/2008
Teléfono: 383-97-83



Dirección Vigilancia y Control del SGSSS
Calle 42B 52-106 Piso 8, oficina 826 - Tels: (094) 385-78-10 –385 –78-09 Fax 383-94-30;383-9429
Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
"Entidad Vigilada Supersalud"
Medellín – Colombia – Suramérica

Antioquia para todos.
¡Manos a la obra!