



RESOLUCIÓN N° 140 DE 2021

“POR LA CUAL SE FIJA LA DIRECTRIZ PARA LA AUTORIZACIÓN EN EL DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTURIA DE BARRANQUILLA A PERSONAS NATURALES Y/O JURIDICAS COMO CAPACITADORAS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”

La Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, en uso de sus competencias Constitucionales, Legales y Reglamentarias, en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1122 de 2007, y la Resolución 2674 de 2013 del MSPS, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que “(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)”.

Que la Ley 9 de 1979, establece: artículo. 564. “Corresponde al Estado como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.”

Que el artículo 46 de la Ley 715 de 2001, establece las competencias en Salud Pública, definiendo: “La salud pública es una función esencial del Estado y para tal fin la Nación y las entidades territoriales concurrirán en su ejecución en los términos señalados en la presente ley. Las entidades territoriales tendrán a su cargo la ejecución de las acciones de salud pública en la promoción y prevención dirigidas a la población de su jurisdicción.”

Que la Ley 1122 de 2007, determina en su artículo 34, **Supervisión en algunas áreas de Salud Pública**, en su literal c), establece: “La competencias (...). Corresponde a los departamentos, **distritos** y **municipios** categorías 1, 2, 3 y en especial, la **vigilancia y control sanitario en la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, el transporte asociado a dichas actividades.**” (Negrillas fuera de texto)

Que conforme a lo anterior y a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el MSPS, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, indica:

Artículo 3. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

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

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



NIT 890.102.018-1

140 - 2021

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. (Subrayado Propio)

Que, en la reglamentación nacional sobre la manipulación de alimentos, se encuentra requisitos sobre el personal y la formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, y cuya capacitación está sujeta a la rectoría del estado, por medio de las autoridades sanitarias, como a continuación se enuncia en las normas que regulan la materia.

Que la Resolución 604 de 1993 del MS "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 en la vía pública", establece:

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).

Que mediante el Decreto 1500 de 2007, expedido por el MPS, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, el Gobierno Nacional estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación, señalando respecto a las competencias.

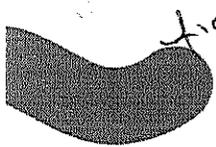
Artículo 58. COMPETENCIAS. Las competencias de acuerdo con las disposiciones legales vigentes referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control en el sistema oficial establecido en el presente capítulo, serán:

- (...)
- 3. Las actividades de inspección, vigilancia y control **del transporte, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano**, será competencia de las entidades territoriales de salud. (negrilla-subrayado fuera de texto)

A su vez la Resolución 3009 de 2010 del MPS, "Por la cual se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación", dispone:

Artículo 15. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos.

(...)





NIT 890.102.018-1

140 - 2021

2. **Capacitación.** Toda planta de beneficio debe implementar un programa de capacitación teórico-práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación.

La capacitación debe ser impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y, demostrar experiencia en el área de carnes, mínimo de dos años. (...)

PARÁGRAFO 3. La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos

La Resolución 683 de 2012, del MSPS, "Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano", cuando expresa:

Artículo 10. Condiciones de Fabricación. (...)

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

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.** (negrillas fuera de texto)

Al respecto la Resolución 240 de 2013 del MSPS, "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, panta de desposte y almacenamiento, comercialización, expidió, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles", que establece:

Artículo 16 Capacitación. Toda planta de beneficio animal de categoría nacional deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos. (..)

Parágrafo. **La autoridad sanitaria competente**, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, **verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.** (Negrilla fuera de texto)

Así mismo la Resolución 242 de 2013, del MSPS, "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles" señala:

Artículo 15. Capacitación. Toda planta de beneficio deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio y será impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos y temas afines.

Parágrafo. **La autoridad sanitaria competente**, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, **verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.** (Negrilla fuera de texto)

A
A+C



NIT 890.102.018-1

140 - 2021

Que el Decreto 1880 de 2011 "Por el cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el territorio nacional" establece en su 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).

Que 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" dispone en su artículo 27:

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. (...).

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.** (...). (Negrilla fuera de texto).

Que la Secretaría Distrital de Salud en aras de lograr satisfacer las necesidades tanto en el sector, como en la comunidad en general, considera necesario regular el procedimiento y requisitos mínimos para ser manipulador de alimentos o bebidas alcohólicas y para autorizar a personas naturales y/o jurídicas que dictaran cursos de capacitación para 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, en la Jurisdicción del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla, previa verificación del procedimiento que se señalara en el presente acto administrativo.

Que en mérito de lo expuesto, la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, en su condición de autoridad sanitaria,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. OBJETO: Establecer el procedimiento y requisitos mínimos para autorizar a personas Naturales o Jurídicas, para dictar cursos de capacitación para manipuladores de alimentos, en la Jurisdicción del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla.

ARTÍCULO SEGUNDO. CAPACITADOR EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS O BEBIDAS ALCOHOLICAS: Podrán ser capacitadores y por lo tanto desarrollar cursos de capacitación en el manejo Higiénico de carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo



140 - 2021

comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos:

1. **Las Personas Naturales** que sean profesionales o tecnólogos de acuerdo con las siguientes directrices:

1.1. **Para capacitadores de Carne y productos cárnicos comestibles:**

Para profesionales de áreas diferentes a la Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología, deberán presentar copia del pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional 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

1.2. **Para Capacitadores de Manipuladores de Bebidas Alcohólicas:**

Solo podrán ser efectuadas por Profesionales en Química, Ingeniero Químico, Químico Farmacéuticos o Ingeniero de Alimentos. En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.

1.3. **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.

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.

1.4. **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.

1.5. **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 Química, Ingeniería Agroindustrial, 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



NIT 890.102.018-1

140 - 2021

2. **Las Personas Jurídicas**, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones. Las personas jurídicas deberán contar con profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos establecidos en el numeral 1 del presente artículo.

ARTÍCULO TERCERO. REQUISITOS PARA LA AUTORIZACION. Para efectuar la autorización como capacitador en el Registro de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, a las personas Naturales y/o jurídicas señaladas en el artículo segundo, deberán presentar en la Secretaria Distrital de Salud o a quien esta delegue, la documentación que se relaciona a continuación

PERSONAS NATURALES

1. Solicitud del interesado debidamente firmada. En la solicitud se debe aclarar cuál es el alcance (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) de la autorización solicitada.
2. Hoja de Vida del capacitador.
3. Fotocopia del Documento de identidad del capacitador.
4. Fotocopia autenticada del diploma del título profesional o tecnológico del capacitador, emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación.
5. Tarjeta profesional en los casos que aplique del capacitador.
6. Certificado de experiencia docente en el área.
7. Descripción detallada de la capacitación especificando los temas a tratar y el tiempo empleado, teniendo en cuenta las prácticas higiénicas en manipulación de alimentos o bebidas alcohólicas y la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos o bebidas alcohólicas.
En el caso de las capacitaciones de carnes y productos cárnicos comestibles, la cual debe ser mínimo de 10 horas, entre los temas a tratar son obligatorios los relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, HCPP e inocuidad carne y productos cárnicos.
En el caso de las capacitaciones a los manipuladores – vendedores de alimentos en ventas ubicadas en la vía pública autorizadas por la autoridad competente estas deben tener una duración mínima de 12 horas.
8. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas, folletos, plegables, cartillas etc.), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
9. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico - sanitarias de ventilación e iluminación y contar con las ayudas y / o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.
De acuerdo con el marco normativo citado previamente no existe inconveniente de realizar capacitación a manipuladores de alimentos o bebidas alcohólicas por medio de alternativas tecnológicas como es un medio virtual, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con requisitos normativos exigidos para los capacitadores, en especial con lo indicado en el numeral 1 del artículo segundo de la presente resolución. Para este caso quien diseña los contenidos también debe surtir el proceso de autorización y deberá presentarse a la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla para que este se valide.
10. Presentar el certificado de matrícula de persona natural, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su actividad comercial contemplen las capacitaciones.

PERSONAS JURIDICAS.

1. Solicitud del interesado debidamente firmada por el representante legal. En la solicitud se debe aclarar cuál es el alcance (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



140 - 2021 

- y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos) de la autorización solicitada
2. Certificado de Existencia y Representación Legal expedida por la Cámara de Comercio o autoridad competente, con vigencia no superior a (3) tres meses. Y en el cual se indique, en el objeto social, que dentro de sus actividades contemple las capacitaciones.
 3. Hoja de Vida de cada uno de los capacitadores.
 4. Fotocopia del Documento de identidad del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
 5. Fotocopia autenticada del diploma del título profesional o tecnológico de cada uno de los capacitadores, emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación.
 6. Tarjeta profesional en los casos que aplique de cada uno de los capacitadores.
 7. Certificado de experiencia docente de cada uno de los capacitadores en el área.
 8. Descripción detallada de la capacitación especificando los temas a tratar y el tiempo empleado, teniendo en cuenta las prácticas higiénicas en manipulación de alimentos o bebidas alcohólicas y la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos o bebidas alcohólicas.

En el caso de las capacitaciones de carnes y productos cárnicos comestibles, la cual debe ser mínimo de 10 horas, entre los temas a tratar son obligatorios los relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, HCPP e inocuidad carne y productos cárnicos.

En el caso de las capacitaciones a los manipuladores – vendedores de alimentos en ventas ubicadas en la vía pública autorizadas por la autoridad competente estas deben tener una duración mínima de 12 horas.

9. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas, folletos, plegables, cartillas etc.), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
10. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación y contar con las ayudas y/o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.

De acuerdo con el marco normativo citado previamente no existe inconveniente de realizar capacitación a manipuladores de alimentos o bebidas alcohólicas por medio de alternativas tecnológicas como es un medio virtual, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con requisitos normativos exigidos para los capacitadores, en especial con lo indicado en el numeral 1 del artículo segundo de la presente resolución. Para este caso quien diseña los contenidos también debe surtir el proceso de autorización y deberá presentarse a la Secretaría Distrital de Salud de Barranquilla para que este se valide.

11. Presentar el certificado de matrícula de persona jurídica, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su actividad comercial contemplen las capacitaciones.

ARTÍCULO CUARTO. PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCIÓN. Una vez presentada completa la documentación requerida para el trámite de inscripción como capacitador en manipulador higiénico de alimento o bebidas alcohólicas en la Secretaría de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, se llevará a cabo el estudio sobre la solicitud y emitirá el respectivo acto administrativo en un término no superior a quince (15) días hábiles siguientes a su radicación.

PARAGRAFO PRIMERO: Si la solicitud de inscripción como capacitador en manipulador higiénico de alimento o bebidas alcohólicas presentada ante la Secretaría Distrital de Salud de Barranquilla esté incompleta se requerirá al solicitante dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de radicación para que la complete en el término máximo de un (1) mes. A partir del día siguiente en que el interesado aporte los documentos requeridos comenzará a correr el término para resolver la petición

PARÁGRAFO SEGUNDO. Se entenderá que el peticionario ha desistido de su solicitud cuando no satisfaga el requerimiento de que trata el parágrafo anterior, salvo que antes de



NIT 890.102.018-1

140 - 2021

vencer el plazo concedido solicite prórroga la cual podrá concederse hasta por un término igual al inicialmente concedido. Vencidos los términos establecidos en este artículo, la Secretaria de Salud Distrital decretará el desistimiento y el archivo del expediente, mediante acto administrativo motivado, que se notificará personalmente, contra el cual únicamente procede recurso de reposición, sin perjuicio de que la respectiva solicitud pueda ser nuevamente presentada con el lleno de los requisitos legales.

PARÁGRAFO TERCERO. Una vez presentada la documentación completa para su inscripción, esta será estudiada por el Grupo Asesor Jurídico de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, para determinar si cumple con el lleno de los requisitos legales señalados en los artículos segundo y tercero de la presente resolución. Cumplida esta etapa, la descripción detallada del curso y resumen didáctico del mismo será revisado por el talento humano adscrito al programa de alimentos de la Oficina de Salud Pública o quien haga sus veces, para determinar si los mismos se ajustan a los principios prácticos higiénicos en manipulación de alimentos o bebidas alcohólicas y a la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos o bebidas alcohólicas. Una vez realizado el estudio sobre la solicitud y cumplidos los requisitos señalados en los artículos segundo y tercero de la presente resolución, esta secretaria emitirá el respectivo acto administrativo, que se notificará de conformidad con lo señalado en la ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO CUARTO. Cuando se inscriba como capacitador en manipulación de alimentos a una persona jurídica y dentro de esta se remplace el profesional o al tecnólogo que dicta las capacitaciones, deberá presentar por escrito ante la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla la novedad respectiva, anexando la documentación completa requerida para las personas naturales que dicten las capacitaciones, señaladas en los artículos segundo y tercero de la presente resolución, para lo cual, esta Secretaria, expedirá el correspondiente acto administrativo.

PARÁGRAFO QUINTO: Copia del presente acto administrativo mediante el cual se inscribe a las personas Naturales o Jurídicas en el registro de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, será remitido a la Oficina de Salud Pública de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla para que de acuerdo con sus competencias legales realice el control y supervisión de los cursos.

PARÁGRAFO SEXTO: Una vez emitido el acto administrativo mediante el cual se inscribe a las personas Naturales o Jurídicas la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, notificara mensualmente al INVIMA la información correspondiente de los capacitadores autorizados en el formato correspondiente, para consolidar y publicar en la página web el listado de los profesionales o tecnólogos reportados por las Entidades Territoriales de Salud – ETS.

ARTÍCULO QUINTO. REQUISITOS PARA LLEVARSE A CABO LA CAPACITACION. La capacitación sobre: 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, para realizarse en la jurisdicción del Distrito de Barranquilla debe:

1. Ser dictada por profesionales o tecnólogos debidamente autorizados por la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla o por una Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III. Y encontrarse en el listado de profesionales o tecnólogos reportados por las Entidades Territoriales de Salud publicada en la página web del INVIMA.
2. Ser desarrollada en su totalidad la capacitación.
3. La capacitación para cada manipulador de carnes y productos cárnicos comestibles debe ser mínimo de 10 horas. En el caso de las capacitaciones a los manipuladores – vendedores de alimentos en ventas ubicadas en la vía pública autorizadas por la autoridad competente estas deben tener una duración mínima de 12 horas.
4. El número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación no podrá ser superior a 25 personas.



140 - 2021 

5. Notificar a la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, o a quien esta delegue, con mínimo diez (10) días hábiles de anticipación la capacitación, esta fecha se cuenta a partir del momento de la radicación de la notificación. La notificación debe contener: fecha, sitio o link, horario, temas, metodología y público objeto de la capacitación, para que el talento humano de esta secretaria de acuerdo con sus competencias realice en control, supervisión y seguimiento de estas capacitaciones.
6. Realizarse como mínimo en un 50% dentro del horario laboral de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, es decir de lunes a viernes entre 8:00 am a 5:00 pm para lograr seguimiento eficaz a las capacitaciones.
7. Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.
8. Llevar a cabo un registro de las personas que recibieron la capacitación, registro que deberá ser enviado en medio magnético a la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla.
9. Contener en el registro de las personas capacitadas como mínimo, nombre completo del capacitado, documento de identificación, dirección y/o correo electrónico, fecha de realización de la Capacitación, nombre del lugar donde se realiza la capacitación o link y el alcance de la capacitación realizada (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)

ARTÍCULO SEXTO. VIGENCIA DE LA AUTORIZACION. El acto administrativo que expida la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, para dictar la capacitación, tendrá una vigencia de un (1) año, contado a partir del día que se realice la correspondiente inscripción de la persona Natural o Jurídica en el registro de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla.

ARTÍCULO SEPTIMO: RENOVACIÓN. Para la renovación de la autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas, se deberá presentar ante la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, la solicitud suscrita por parte del peticionario, haciendo la salvedad, que los documentos aportados inicialmente y que se encuentran en la Secretaria de Salud Distrital NO deberán aportarse nuevamente, salvo que el solicitante considere pertinente allegarla o adionarla. Es importante indicar, que, para dar trámite a la solicitud de renovación de autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas, se deberá contar con toda la documentación que se indica en los artículos segundo y tercero de la presente resolución, lo mismo que indicar el número del Acto Administrativo a renovar.

ARTÍCULO OCTAVO: SUSPENSION O CANCELACION DE LA AUTORIZACIÓN. La Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, podrá ordenar mediante acto administrativo, la suspensión o cancelación de la autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas, cuando se evidencie el incumplimiento de alguna de las obligaciones señaladas en el presente acto administrativo. En todos los casos la suspensión o cancelación será por el término de tiempo que quede de vigencia de la resolución de autorización.

PARÁGRAFO PRIMERO: Una vez emitido el acto administrativo mediante el cual se suspende o cancela la autorización como capacitador de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas a las personas Naturales o Jurídicas, la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, notificara al INVIMA para que sean retirados del listado de los capacitadores autorizados.

ARTÍCULO NOVENO. CAUSALES DE CANCELACION DE LA AUTORIZACION. Son causales de cancelación de la autorización entre otras las siguientes:

1. Cambio del propietario y/o representante legal, razón social y dirección sin previo aviso a esta secretaria.
2. El no reportar el cambio del personal capacitador autorizado por esta Secretaria.



NIT 890.102.018-1

3. Realizar la capacitación con personal capacitador que no cuente con idoneidad técnica y científica.
4. No realizar la capacitación con la intensidad horario requerida.
5. Entregar certificación de capacitación sin haber asistido o recibido capacitación alguna.
6. El no cumplimiento de las condiciones higiénico-locativas del local.

ARTÍCULO DECIMO. DEROGATORIA Y VIGENCIA. La presente Resolución deroga toda disposición que le sea contraria, en especial la Resolución 02922013 del 2013 y rige a partir de la fecha de su publicación.

Dada en Barranquilla a los. 22 ABR 2021.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

HUMBERTO RAFAEL MENDOZA CHARRIS
Secretario Distrital de Salud
Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla

Elaboró ANTONIO TORREGROSA FUENTES
Profesional Universitario Área Salud

V.B. Dra. LIGIA OVIEDO CASTAÑO
Jefe Oficina de Salud Pública

Revisó: Ruth Campo
Juan Carlos Caballero
Grupo Asesor Jurídico