

CIRCULAR EXTERNA No. DAB 4000-450-24

BOGOTÁ D.C.

PARA: ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS) DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORÍAS I, II, III Y ESPECIAL QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO (IVC) EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASUNTO: CAPACITADORES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE REQUIEREN AUTORIZACIÓN

FECHA: 26 DE AGOSTO DE 2024

ANTECEDENTES

El Invima, de conformidad con la Resolución 1229 de 2013 y la Circular 046 de 2014, es la autoridad sanitaria nacional encargada de articular y coordinar las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas en Colombia.

En el numeral 3.4 de la mencionada circular indica como responsabilidad del Invima *"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."*

Además, la Circular 046 de 2016 le asigna al Invima la tarea de desarrollar un procedimiento específico para coordinar la IVC durante la comercialización de alimentos y bebidas entre las distintas autoridades sanitarias.

La normatividad sanitaria vigente establece planes de capacitación que deberán elaborar e implementar los establecimientos de alimentos y bebidas para el desarrollo de sus diferentes actividades, así mismo, requisitos específicos para el personal capacitador de manipuladores de alimentos y bebidas relacionados con:

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

No obstante, se ha identificado que en muchas regiones del país los profesionales o tecnólogos no cuentan con la formación adecuada, lo que resulta en cursos poco efectivos e inadecuados para las empresas y manipuladores. Esto impide que se alcancen los objetivos de formación y no se generan conocimientos prácticos y útiles.



Por lo anterior, en el año 2019 el Invima emitió la Circular Externa DAB 4150-10264-19 con el propósito de unificar criterios que eran establecidos por las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) para la emisión de dichas autorizaciones; sin embargo, dado que se han generado cambios normativos y mejoras en la aplicación de esta circular, se realiza su actualización a través del presente documento.

MARCO NORMATIVO

a. Carne y productos cárnicos comestibles

En cuanto a los requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos, en las actividades de expendio y almacenamiento de carne y su transporte, la reglamentación del Decreto 1500 de 2007, de acuerdo con la especie, está establecida en los artículos 15 y 69 de la Resolución 3009 de 2010, artículo 132 de la Resolución 240 de 2013, artículo 57 de la Resolución 242 de 2013, artículo 74 de la Resolución 562 de 2016, así:

El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a las actividades 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, alimentos y afines**, y demostrar los siguientes requisitos:
 - 2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada¹ 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 **Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la 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.

¹ Tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 25 del Decreto Ley 019 de 2012, que indica: "Los documentos privados, tuvieran o no como destino servir de prueba en actuaciones administrativas, incluyendo los provenientes de terceros, **se presumen auténticos**, mientras no se compruebe lo contrario mediante tacha de falsedad, con excepción de los poderes especiales y de las actas de asamblea general de accionistas, junta de socios y demás actos de personas jurídicas que deban registrarse ante las Cámaras de Comercio, las cuales deberán ser presentadas personalmente por sus otorgantes ante el secretario de la respectiva Cámara".

- 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.

Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria otorgará la autorización para capacitar, la cual **tendrá una vigencia de un año.**

b. Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante

El artículo 9 del Decreto 1880 de 2011, precisa:

"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:

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. Negrita y cursiva fuera del texto.

c. Alimentos comercializados en vía pública autorizada

La Resolución 604 de 1993 en su artículo 9 refiere:

*"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".*

d. Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

La Resolución 683 de 2012 en su artículo 10 indica:

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

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

M

- 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." **Negrita fuera del texto.***

En este sentido, los capacitadores de personal manipulador de: Carne y productos cárnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública autorizada 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.

I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES

La normatividad vigente asigna a las empresas la responsabilidad de capacitar a sus manipuladores de alimentos. No obstante, esta función también puede ser llevada a cabo por las autoridades sanitarias o por personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos establecidos y demuestren la idoneidad del capacitador en las temáticas correspondientes.

A continuación, se describe el procedimiento unificado para que las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III y especial, autoricen a personas naturales y jurídicas para capacitar al personal manipulador de los siguientes alimentos o productos y que en adelante llamaremos "Alcances":

- Carne y productos cárnicos comestibles.
- Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante
- Alimentos comercializados en vía pública autorizada.
- Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

Nota 1. El personal que realice capacitaciones en alcances diferentes a los descritos, no requiere autorización por parte de las entidades territoriales de salud.

1. Las personas naturales (profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas que deseen capacitar a personal manipulador en uno o varios de los alcances descritos, deberán presentar la solicitud de autorización ante **una sola** entidad territorial de salud del orden departamental, distrital y municipal categoría I, II, III o especial, adjuntando los siguientes documentos:
 - a. Solicitud del interesado debidamente firmada, especificando el o los alcance(s). En el caso de personas jurídicas la solicitud debe ir firmada por el representante legal.
 - b. Hoja de vida del capacitador o en caso de ser persona jurídica, deberá adjuntar la de cada uno de los capacitadores.

- c. Copia del 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 de alguno de los perfiles académicos relacionados en la Tabla 1, emitido por una institución educativa legalmente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional en Colombia. En caso de persona jurídica, se debe anexar copia del diploma de cada uno de los capacitadores.
- e. Copia de la tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique; para persona jurídica corresponderá a la de cada uno de los capacitadores.

Tabla 1. Perfiles Académicos		
Alcance	Perfil Académico	Observaciones
Carne y productos cárnicos comestibles	Profesionales en Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología.	Para profesionales diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren 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 contar con formación en HACCP .
Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología y Zootecnia.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren 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.
Alimentos comercializados en vía pública autorizada	Profesionales o tecnólogos en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería química, Ingeniería Agroindustrial, Química de Alimentos, Medicina veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Microbiología.	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.
Objetos, envases, materiales y equipamientos	Profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo	Para profesionales o tecnólogos diferentes a los descritos, deberán demostrar mediante el respectivo pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos, que

en contacto directo con alimentos	y proceso de envases, materiales y equipamientos. Profesionales o tecnólogos en Química, Ingeniería Química, Química de Alimentos o Ingeniería de Alimentos.	allí se encuentren incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos o equivalentes.
-----------------------------------	---	--

2. La ETS ante la cual se presente la solicitud, deberá resolverla en los términos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Mediante acto administrativo proceder a autorizar o negar la solicitud y este deberá incluir como mínimo la siguiente información para cada uno de los capacitadores autorizados, ya sea como persona natural o jurídica:

- Nombre completo y/o razón social
- Documento de identidad o el NIT
- Profesión o título académico
- Tarjeta, matrícula o registro profesional en los casos que aplique
- Alcance de la autorización

Una vez obtenida la autorización esta será válida para todo el territorio nacional.

Las personas jurídicas autorizadas para capacitar a personal manipulador y que deseen incluir o retirar capacitadores, deberán presentar una solicitud formal a la ETS que otorgó la autorización inicial, para que esta la evalúe y resuelva tal como se describió previamente.

En consecuencia, cada Entidad Territorial de Salud remitirá mensualmente al Invima, dentro de los primeros 10 días calendario, la información correspondiente a las autorizaciones concedidas o canceladas/suspendidas, esto a través del Anexo I "Capacitadores Autorizados" o el Anexo II "Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada" según corresponda, a través del correo contactoets@invima.gov.co y teniendo en cuenta la siguiente nota.

Nota 2. Las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal (categorías I, II, III y especial) deberán establecer un procedimiento para implementar esta circular, dando estricto cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, las que le modifiquen, adicionen o sustituyan, con el fin de garantizar el debido tratamiento y protección de datos personales que sean suministrados por los interesados.

En este sentido, de manera clara y comprensible, se deberá informar sobre la finalidad de la recolección de los datos personales, los derechos que les asisten (acceso, rectificación, supresión, etc.) y la identidad del responsable y encargado del tratamiento. La información recopilada en desarrollo de estas actividades no solo será tratada por la Entidad Territorial de Salud, sino que también será reportada al Invima para publicar a través de su página web institucional.

Antes de recolectar y tratar cualquier dato personal, las ETS deberán obtener el consentimiento previo, libre, informado, expreso e inequívoco de los interesados. Este consentimiento deberá ser documentado y podrá ser revocado en cualquier momento.

3. Consolidación y publicación de la información

Al reportar la información al Invima, las ETS deberán garantizar que los datos personales han sido tratados de conformidad con la normativa vigente y que se cuenta con el consentimiento de los interesados para su transferencia. Será responsabilidad de la ETS cualquier incumplimiento de las disposiciones sobre datos personales. Así mismo, la ETS deberá responder ante cualquier reclamación que realice el titular de los datos.

El Invima realizará la consolidación de la información reportada por las Entidades Territoriales de Salud y la publicará mensualmente en la página web institucional.

II. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A PLANES DE CAPACITACIÓN

Cuando las autoridades sanitarias realicen actividades de inspección, vigilancia y control sanitario en establecimientos de su competencia y que estén relacionadas con los alcances mencionados en el apartado I. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR CAPACITADORES de este documento, deberán verificar:

- Las evidencias de la implementación del programa de capacitación tales como su contenido, cronograma, ayudas audiovisuales y los registros, constancia o certificaciones correspondientes, las cuales deben estar debidamente firmadas por el capacitador.
- Coherencia entre el contenido de las evidencias y las prácticas en el establecimiento.
- Conocimiento adquirido por los manipuladores, evaluado mediante entrevistas y observación de hábitos higiénico-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, deben conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Los capacitadores deberán contar con los requisitos establecidos en la norma y con la tarjeta profesional o documento equivalente.
- En el caso de los capacitadores para personal manipulador según los alcances descritos en esta circular, deberán contar con la autorización emitida por una Entidad Territorial Salud del orden departamental, distrital o municipal categoría especial, I, II, III.
- Los temas incluidos en el plan de capacitación deben estar relacionados con las actividades que realice el establecimiento.

Los resultados de esta evaluación se reflejarán en el acta de visita de inspección sanitaria. En caso de detectarse irregularidades, la gravedad de estas determinará las acciones a seguir. Entre ellas se encuentran:

- **Registro detallado de los hallazgos:** En el acta de inspección sanitaria se documentarán todos los hallazgos, incumplimientos o las no conformidades encontradas.
- **Denuncias correspondientes:** De ser necesario, se interpondrán las denuncias necesarias ante las autoridades competentes, consejos profesionales y tribunales de ética, cuando así lo amerite la situación.
- **Suspensión o cancelación de la autorización:** En el caso de capacitadores autorizados, se podrá suspender total o parcialmente la autorización, conforme lo descrito en el siguiente acápite.
- **Retiro de los listados:** El Invima retirará a dichas personas de los listados de capacitadores autorizados.

Finalmente se indica que, la capacitación a manipuladores de alimentos se puede realizar por medio de alternativas tecnológicas, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos normativos exigidos para los capacitadores.

El desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicación TIC ha abierto numerosas posibilidades para llevar a cabo proyectos educativos, permitiendo que las personas accedan a educación de calidad sin importar el momento o el lugar en el que se encuentren. El creador de los contenidos debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la norma y debe surtir el proceso de autorización ante la Entidad Territorial de Salud.

III. PROCEDIMIENTO PARA SEGUIMIENTO A CAPACITADORES AUTORIZADOS

Considerando el impacto técnico y sanitario que generarán los capacitadores autorizados sobre el personal manipulador y las actividades que estos realizan; adicionalmente posibles peticiones, quejas, reclamos o denuncias relacionadas con las capacitaciones, como también irregularidades que evidencien las autoridades sanitarias a través de las acciones de inspección, vigilancia y control descritas en el anterior acápite; las ETS deberán implementar una estrategia de seguimiento y/o cancelación a las autorizaciones concedidas, con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad técnica en cada una de las actividades que los capacitadores realicen bajo tal autorización.

Por lo anterior, es muy importante comprender el rol que realizan las ETS al conceder una autorización y las acciones que se realizan bajo cada una de estas.

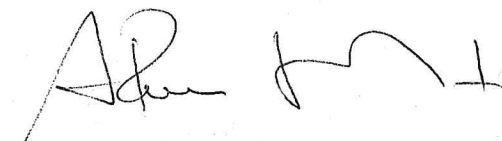
Mediante acto administrativo motivado la ETS podrá suspender total o parcialmente o cancelar la autorización del capacitador, conforme los hallazgos identificados, el cual, una vez ejecutoriado, deberá ser comunicado al Invima mediante el *Anexo II* de esta circular "*Capacitadores con Autorización Cancelada, Suspendida o Revocada*" a través del correo contactoets@invima.gov.co

Si la autorización del capacitador fue emitida por una ETS distinta a la que recibe o identifica el hallazgo, incumplimiento o irregularidad, esta última deberá informar al respecto y de manera prioritaria a la ETS que emitió la autorización, a fin de que se realice la suspensión o cancelación de la autorización al capacitador, mediante acto administrativo debidamente motivado, tal como se mencionó previamente.

El Invima procederá a retirar de manera total o parcial del consolidado de capacitadores autorizados.

De ser necesario, la ETS que identifique la irregularidad debe realizar las denuncias respectivas ante las autoridades competentes, los consejos profesionales y tribunales de ética profesional a donde pertenezca la persona que haya estado relacionada con la irregularidad.

Cordialmente,



ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaboró: Ing. Carolina Quintero Bermúdez 

Revisó: Ing. Alejandro Chavarro Clavijo 

Aprobó: Dra. Verónica del Castillo Manotas 

