



Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

## ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI –SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

### PUBLICACIÓN DE LA RESOLUCION DE REGULACIÓN PARA COMENTARIOS DEL PÚBLICO:

El presente documento tiene como objetivo proponer el marco de aplicación de la Secretaría de Salud Pública Municipal del proyecto de resolución que anexo al presente documento se publica de conformidad con el deber de información al público establecido en el numeral 8 del artículo 8 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA), según el cual, las autoridades deben publicar para comentarios del público (opiniones, sugerencias o propuestas alternativas), los proyectos específicos de regulación y la información en la que se fundamentan. De acuerdo con lo establecido en el artículo 2 del CPACA, ésta obligación se extiende a las entidades que conforman las ramas del poder público en sus distintos órdenes, sectores y niveles, dentro de las que se incluye la Alcaldía de Santiago de Cali- Secretaría de Salud Pública Municipal. Se hace a continuación una revisión sucinta del marco normativo que rigió el deber de publicidad de la función administrativa (artículo 209 de la Constitución Política de Colombia) hasta el 2012 cuando entra a regir el CPACA.

Por tal motivo *se publica para comentarios el Proyecto de Regulación: “POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE LOS PLANES DE CAPACITACIÓN DIRIGIDOS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO, DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, Y ALIMENTOS Y BEBIDAS EN VÍA PÚBLICA, EN SANTIAGO DE CALI”, por un término de ocho (8) días hábiles contados a partir del día siguiente a la fecha de su publicación. Fecha de publicación: Septiembre 12 de 2019. Fecha límite: 23 septiembre de 2019.*

El proyecto de resolución que se publica para comentarios del público se justifica en las facultades constitucionales, legales y en especial las atribuciones conferidas en la ley 9 de 1979, la Ley 100 de 1993, la ley 715 de 2007, el Decreto 780 de 2016 y el Decreto Municipal No. 411.0.20.0516 de 2016.

Dicho proyecto de resolución tiene como objeto establecer directrices y los requisitos que deben cumplir las personas naturales o jurídicas, que solicitan autorización para los planes de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos para expendios de carne y productos cárnicos comestibles, expendios de leche cruda para consumo humano directo, expendios de bebidas alcohólicas y expendios de alimentos y bebidas en vía pública, en el municipio de Santiago de Cali.

Los comentarios recibidos por el público en el tiempo establecido para la publicación serán analizados por parte del equipo técnico y jurídico de la Secretaría de Salud y de ser conducentes se incluirán en el acto administrativo que regulará la autorización de los planes de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos que corresponden a la competencia de este organismo.

### ANEXO CONTENIDO DEL PROYECTO DE RESOLUCION PARA COMENTARIOS:



Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

RESOLUCIÓN No. \*TRD\_S\*  
( )

“POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE LOS PLANES DE CAPACITACIÓN DIRIGIDOS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE EXPENDIOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO, DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, Y ALIMENTOS Y BEBIDAS EN VÍA PÚBLICA, EN SANTIAGO DE CALI.”

El Secretario de Salud Pública Municipal, en uso de sus facultades constitucionales y legales y en especial las atribuciones conferidas en la ley 9 de 1979, la Ley 100 de 1993, la ley 715 de 2007, el Decreto 780 de 2016 y el Decreto Municipal No. 411.0.20.0516 de 2016 y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la constitución política de Colombia, establece que: “La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. 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 del 1979 y sus disposiciones complementarias son las normas marco de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana, por cuanto establecen las normas generales para los productos o servicios que ofrece los establecimiento objeto de Inspección, vigilancia y control, así como los procedimientos y medidas sanitarias que se deben cumplir para controlar los diferentes factores de Riesgo Físico, Químicos y Biológicos garantizando la protección de la Salud Pública.

Que el Plan Decenal de Salud Publica 2012 – 2021 estableció entre sus dimensiones prioritarias la “Salud Ambiental” como conjunto de políticas, planificado y desarrollo de manera transectorial, con la participación de los diferentes actores sociales, que busca favorecer y promover la calidad de vida y salud de la población, de las presentes y futuras generaciones, y materializar el derecho a un ambiente sano, a través de la transformación positiva de los determinantes sociales, sanitarios y ambientales, bajo el enfoque metodológico de las fuerzas motrices o fuerzas impulsoras o propulsoras.

Que de conformidad con lo previsto en la Resolución 604 de 1993 “Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”, artículo noveno: “Los vendedores de alimentos en vía pública deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos, a través de cursos con una duración de 12 horas los cuales puede 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 programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria de la localidad”

Que de conformidad con el Decreto 1686 del 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”, en su artículo 27 señala: 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:

“(…)



Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

1. Capacitación permanente en temas higiénico sanitarios, en el 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 (...)"  
“(...)
4. Los programas de capacitación, registros y demás documentación deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente (...)."

Que de conformidad con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y normas complementarias, Resolución 240 y 242 del 2013... “El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar la actividad de manipulación de dichos productos bajo su responsabilidad...”

Que de conformidad con el Decreto 1880 de 2011... “El personal manipulador debe tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, expedido por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud” I

Que la Secretaría de Salud Pública Municipal como autoridad sanitaria es la competente para emitir la autorización a las personas naturales o jurídicas que realicen capacitación a manipuladores de alimentos, para expendios de bebidas alcohólicas conforme el Decreto 1686 de 2012, expendios de bebidas y alimentos en vía pública, de conformidad con la Resolución 604 de 1993, expendios de leche cruda para el consumo humano directo que ampara el Decreto 1880 de 2011 y expendios de carne y productos cárnicos comestibles establecido en el decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos y complementarios, tales como Resolución 240 de 2013 y Resolución 242 de 2013.

Que la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, establece que para los casos de expendios vigilados por dicha normatividad no se requiere autorización previa de las empresas capacitadores a manipuladores de alimentos por parte de la autoridad sanitaria, por lo tanto se hace necesario derogar la Resolución No. 4145.0.21.410 del 19 de abril de 2012, “Por la cual, se fijan directrices para la autorización de empresas capacitadoras a manipuladoras de alimentos en cumplimiento de lo ordenado por el artículo 14 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones”, teniendo en cuenta que la misma hace alusión a autorizaciones que no tienen fundamento jurídico, máxime que el Decreto 3075 de 1997, fue derogado por el Decreto 0539 de 2014.

Que el artículo 2.8.8.1.1.6 del decreto 780 de 2016 establece que dentro de los responsables de la implementación y desarrollo del Sistema de Vigilancia de Salud Pública que se crea en dicha norma entre otros son las Direcciones Departamentales, Distritales y municipales de Salud.

Que el artículo 140 del Decreto extraordinario 0516 de 2016 establece como función Vigilar el comportamiento de los factores individuales y colectivos causativos de enfermedad, discapacidad y muerte, relacionados con los determinantes sociales y ambientales de la salud y dentro de las funciones de la Subsecretaría de Promoción, Prevención y Producción Social de la Salud se encuentran entre otras las siguientes:

“(...)



Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

6- Planear y ejecutar el desarrollo de programas en los componentes temáticos de agua y saneamiento básico, aire, seguridad química, residuos sólidos y líquidos, alimentos y productos de uso humano, zoonosis y vectores, habitabilidad y cambio climático en entornos de vida cotidiana y en los establecimientos de interés sanitario, en coordinación intrainstitucional, interinstitucional, intersectorial y transectorial.

7- Realizar seguimiento y evaluar el impacto de los programas en los componentes temáticos de agua y saneamiento básico, aire, seguridad química, residuos sólidos y líquidos, alimentos y productos de uso humano, zoonosis y vectores, habitabilidad y cambio climático en entornos de vida cotidiana y en los establecimientos de interés sanitario, de acuerdo a las normas vigentes sobre la materia (...).

“(...)

10- Vigilar el comportamiento de los factores individuales y colectivos causativos de enfermedad, discapacidad y muerte, relacionados con los determinantes sociales y ambientales de la salud (...).

En mérito de lo anteriormente expuesto,

#### RESUELVE:

Artículo Primero - Objeto: La presente resolución tiene por objeto establecer directrices y los requisitos que deben cumplir las personas naturales o jurídicas, que solicitan autorización para los planes de capacitación dirigidos a manipuladores de alimentos para expendios de carne y productos cárnicos comestibles, expendios de leche cruda para consumo humano directo, expendios de bebidas alcohólicas y expendios de alimentos y bebidas en vía pública, en el municipio de Santiago de Cali.

Artículo Segundo: Entiéndase por manipulador de alimentos toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos; que ha recibido capacitación por personas naturales o jurídicas autorizadas con su respectiva certificación y cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección.

Artículo Tercero - Requisitos para las Personas Naturales o Jurídicas que Solicitan Autorización: Toda persona Natural o jurídica que esté interesada en ofrecer y desarrollar planes de capacitación a la población objeto de esta Resolución deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Presentar Certificado de existencia y representación legal de la empresa expedida por la Cámara y Comercio de Santiago de Cali con vigencia no superior a 3 meses de expedición, cuya actividad principal sea la de educación para el trabajo, y la capacitación sobre la materia objeto de la presente resolución contemplada dentro de su objeto social.
2. Presentar Fotocopia de la cédula de ciudadanía ampliada al 150% del propietario o representante legal de la empresa.
3. Presentar la o las Hoja(s) de vida del personal capacitador, anexando soportes de por lo menos 2 años de experiencia laboral y/o docente en el área, copia del diploma y acta de grado, de profesionales que acrediten formación académica en:



Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

Área de Saneamiento, Ciencias Biológicas de la Salud y otras afines tales como: Ingeniería de Alimentos, Médico Veterinario, Médico Veterinario Zootecnista, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Química, Nutrición y Salud, Microbiología, Bacteriología, Tecnología en Alimentos o técnicos Área de Salud, cuya formación incluya temas relacionados con higiene, aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

4. Presentar descripción detallada del Plan de capacitación en medio magnético con los temas a tratar, el cual debe constar de Metodología, duración, cronograma y temas específicos; el enfoque, contenido y alcance de la capacitación debe ser acorde a la actividad de la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento que se trate, por lo tanto, entregar un plan de capacitación específico separado para cada clase o tipo de manipulador y/o actividad a desarrollar.

Parágrafo: El plan de capacitación debe aportar al cumplimiento de mínimo 10 horas anuales para todos los manipuladores, exceptuando los manipuladores de expendios de alimentos y bebidas en vía pública el cual debe ser de mínimo 12 horas anuales.

5. Entregar un resumen didáctico del curso y memorias ilustradas a las personas que son capacitadas.
6. Presentar el modelo de certificado a entregar a la persona que cursó y aprobó la capacitación en tema específico.
7. Como apoyo logístico deberán disponer de los siguientes elementos:
  - Salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y cursos didácticos, (en el caso de ofrecer capacitación en instalaciones propias).
  - Recursos didácticos o ayudas audiovisuales.
  - Mantener actualizada la base de datos de las capacitaciones dictadas y el personal capacitado, las cuales estarán a disposición de revisión por parte de la autoridad sanitaria
  - Archivo físico o magnético en donde se pueda constatar y evidenciar las capacitaciones, con sus listados de asistencia que estará a disposición de la autoridad sanitaria

Artículo Cuarto: Reporte de las Capacitaciones: Las empresas capacitadoras autorizadas para impartir capacitación a los manipuladores de alimentos, deberán reportar a la Secretaría de Salud Pública Municipal de Santiago de Cali, la base de datos y listados de asistencia de las capacitaciones realizadas cada cuatro (4) meses, por medio físico o al correo electrónico [riesgodelconsumo@cali.gov.co](mailto:riesgodelconsumo@cali.gov.co). Este reporte deberá contener como mínimo la siguiente información:

1. Nombre del curso impartido
2. Fecha y lugar de capacitación.
3. Nombre del facilitador con su perfil de educación.





Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

4. Módulo o nivel dictado.
5. Intensidad horaria.
6. Empresa o sitio donde labora el capacitado con dirección y número telefónico.
7. Nombre completo del capacitado con número de cédula y firma.

Parágrafo I: La información suministrada debe cumplir con la ley de protección de datos personales -habeas data y su reglamentación (Ley 1581 de 2012 reglamentada parcialmente por el Decreto Nacional 1377 de 2013).

Parágrafo II: Los grupos para la capacitación de Prácticas higiénicas en la manipulación de carne y productos cárnicos comestibles no podrán exceder veinticinco (25) personas.

Parágrafo III: Las capacitaciones en expendios de carne y productos cárnicos comestibles deberán ser informadas a la Secretaría de Salud de Cali por medio de oficio o al correo electrónico [riesgodelconsumo@cali.gov.co](mailto:riesgodelconsumo@cali.gov.co) con 10 días hábiles de anticipación indicando la fecha, sitio y hora de la capacitación.

Artículo Quinto - Reporte de Novedades: Las personas naturales o jurídicas autorizadas deberán reportar a la Secretaría de Salud Pública de Santiago de Cali por medio de oficio o al correo electrónico [riesgodelconsumo@cali.gov.co](mailto:riesgodelconsumo@cali.gov.co) las novedades tales como: cambio de dirección, representante legal, personal capacitador, contenido del módulo, modelo de certificación y ayudas didácticas.

Artículo Sexto - Vigencia de la Autorización: Las autorizaciones objeto de la presente resolución que expida la Secretaría de Salud Pública de Santiago de Cali tendrán una vigencia de dos años y se renovará por el mismo período presentando los documentos actualizados exigidos en los numerales 1 y 2 del artículo 3 y artículo 5 de la presente Resolución.

Parágrafo: Para los planes de capacitación a expendedores de carne y productos cárnicos comestibles la autorización tendrá una vigencia de un (1) año.

La autorización se entenderá como un permiso, el cual podrá ser cancelado en cualquier momento y sin sujetarse a las formalidades de Ley, al comprobarse el incumplimiento de algunas de las causales de cancelación previstas en el artículo séptimo de la presente Resolución.

Artículo Séptimo - Causales de Cancelación de la Autorización: Son causales de cancelación de la autorización las siguientes:

- Incumplimiento de alguno de los numerales del artículo tercero de la presente Resolución.
- Incumplir con la ley de protección de datos personales y su reglamentación.
- No informar con anterioridad el cambio de propietario, razón social, dirección y capacitador incluido en el Plan de Capacitación.
- Expedir certificaciones de capacitación a manipuladores de alimentos sin haber recibido presencialmente la capacitación.



Al contestar por favor cite estos datos:

Radicado No.: \*RAD\_S\*

Fecha: \*F\_RAD\_S\*

TRD: \*TRD\_S\*

Rad. Padre: \*RAD\_E\_PADRE\*

Artículo Octavo - Inspección, Vigilancia, Control y sanciones: La Secretaría de Salud Pública de Santiago de Cali, ejercerá dentro de su jurisdicción, las acciones de inspección, vigilancia y control, sobre el cumplimiento de las normas contenidas en la presente resolución.

El incumplimiento a la presente resolución dará lugar a la aplicación de las medidas de seguridad y sanciones a que haya lugar conforme a lo dispuesto en los artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979, Decreto 0780 de 2016 y las normas que en particular regulan el tema de la presente resolución, aplicando el procedimiento previsto en la Ley 1437 de 2011.

Artículo Decimo - Vigencia y Derogatoria: La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga la Resolución No. 4145.0.21.000410 del 19 de abril de 2012, y demás disposiciones que le sean contrarias.

Dada en Santiago de Cali, a los ( ) días del mes de del año  
Dos Mil Diecinueve (2019).

COMUNIQUESE, PUBLÍQUESE Y CUMPLASE

NELSON SINISTERRA CIFUENTES  
Secretario de Salud Pública de Santiago de Cali

Proyectó y elaboró: Luisa Fernanda García López Profesional Contratista  
Jacqueline Cruz Arteaga- Profesional Universitario Grupo Jurídico  
Revisó: Martha Faride Rueda Mayorga – Directora Local de Salud. Responsable Grupo Salud Ambiental.  
Tito Alfredo Bravo – Director Local de Salud  
Alicia Rodríguez Palacio- Asesora- Grupo Jurídico