

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 1 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Objetivo

Establecer el procedimiento de autorización, para 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 el consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía publica en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos de acuerdo a las directrices estipuladas en la Circular Externa DAB 4150-10264-19 de la dirección de alimentos y bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, norma que la modifique o sustituya.

Alcance

Aplica desde la recepción de la solicitud hasta la emisión del acto administrativo de autorización de las personas naturales y/o jurídicas que cumplan con los requisitos contemplados en el presente procedimiento.

Responsables

Es responsabilidad del Secretario de Salud, Profesional especializado del área de Salud Pública, Profesional Universitario del Área, Área Jurídica y Profesional de apoyo Ingeniero de Alimentos de la dimensión de Salud Ambiental, la aplicación del presente procedimiento.

Autoridad

Actúa como autoridad del presente procedimiento el profesional de apoyo Ingeniero de Alimentos y área Jurídica, encargados de la verificación de los requisitos y documentación adjuntada a la solicitud de autorización a capacitadores en manipulación de alimentos.

Definiciones

Autoridad Sanitaria Competente: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento de las actividades de IVC de alimentos y bebidas.

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 2 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Capacitación: conjunto de actividades didácticas, orientadas a ampliar conocimientos habilidades y aptitudes de los participantes.

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional en actividades de preparación, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Idoneidad: Reunión de las condiciones, formación o requisitos necesarios para desempeñar una función.

Perfil Profesional: conjunto de competencias técnicas (conocimientos), metodológicas (habilidades), de relación (participativas) y personales (cualidades y actitudes) que permiten a un individuo acceder a un campo de desempeño.

Caracterización de actividades

ID	ACTIVIDAD / TAREA	DESCRIPCIÓN	ÁREA RESPONSABLE	REGISTRO
1	Solicitud de Autorización por el Usuario Ante la Secretaria de Salud de Fusagasugá	Las personas naturales (profesionales o tecnólogos) o jurídicas deben realizar la solicitud de autorización por única vez y ante una sola ETS categoría I, II, III, presentando los siguientes documentos, radicando en la ventanilla única de solicitudes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Solicitud del interesado debidamente firmada, en caso de personas jurídicas debe ir firmada por el representante legal. En la solicitud debe aclarar cuál es el alcance (<i>carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para el 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</i>), de la autorización solicitada. 	Usuario	Documentación solicitada en la descripción en físico y solicitud por Control Doc.

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 3 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Hoja de Vida (Curriculum Vitae) del capacitador o en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores. 3. Soportes laborales, acreditando como mínimo un año de experiencia laboral relacionada y experiencia docente, que permitan demostrar su idoneidad técnica y científica. 4. Copia del documento de identidad o en caso de persona jurídica del representante legal y cada uno de los capacitadores. 5. Copia del diploma de título profesional o tecnológico emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación. En caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores. 6. Tarjeta profesional en los casos que aplique, en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores. 7. Copia del Registro Único Tributario – RUT. 8. Plan de capacitación: En medio magnético CD, debidamente identificado, se adjuntará el plan de capacitación a desarrollar con descripción detallada del programa con mínimo: 1. Metodología, 2. Las actividades, temáticas o módulos a tratar, donde se deberá contemplar como mínimo (temas en buenas prácticas de manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos, planes de saneamiento, sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos y normatividad específica de cada uno de los sectores a capacitar; 3. Tiempo establecido para cada temática, teniendo en cuenta que debe tener una duración mínima de 10 horas anuales; 4. Ayudas a emplear (folletos, plegables, cartillas, presentaciones, etc.) 9. Según aplique la documentación contemplada en los numerales 2, 3, 4, 5, o 6 del presente procedimiento. 		
2	Para Capacitadores de Carnes y Productos Cárnicos	Para profesionales de áreas diferentes a: <ul style="list-style-type: none"> - Medicina Veterinaria, - Medicina Veterinaria y Zootecnia, - Ingeniería de Alimentos, - Ingeniería Agroindustrial, 	Usuario	Documentación adjunta según sea el caso.

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 4 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

	Comestibles	<ul style="list-style-type: none"> - Química de Alimentos y Microbiología, Deberán presentar: <ul style="list-style-type: none"> - 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 los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios. - Certificaciones en formación HACCP. En este caso no existe posibilidad de autorizar a tecnólogos.		
3	Para Capacitadores de Manipuladores de Bebidas Alcohólicas	Solo podrán ser efectuados por profesionales en: <ul style="list-style-type: none"> - Química, - Ingeniero Químico, - Químico Farmacéutico, - Ingeniero de Alimentos. En este caso no existe posibilidad de autorizar a tecnólogos.		
4	Para Capacitadores de Manipuladores de Envases, Materiales y Equipamientos	Solo podrán ser efectuados por profesionales o tecnólogos que tengan formación en: <ul style="list-style-type: none"> - Higiene Sanitaria, - Manejo y procesos de envases, materiales y equipamientos, Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes a: <ul style="list-style-type: none"> - Química, - Ingeniero Químico, - Químico de Alimentos, - Ingeniero de Alimentos Deberán presentar: <ul style="list-style-type: none"> - Copia del pensum académico, - Plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del capacitador, en el que deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y procesos de envases, materiales y equipamientos o equivalentes. 		

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 5 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

5	Para Capacitadores de Manipuladores de Leche Cruda Comercializada de Forma Ambulante	Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes a: <ul style="list-style-type: none"> - Ingenieros de Alimentos, - Ingenieros Químicos, - Químico de Alimentos, - Ingenieros Agroindustriales, - Médicos Veterinarios, - Médicos Veterinarios Zootecnistas, - Microbiólogos, - Zootecnias, Deberán presentar: <ul style="list-style-type: none"> - Copia del pensum académico, - Plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional o tecnólogo del capacitador, en el que 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. 		
6	Para 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: <ul style="list-style-type: none"> - Ingenieros de Alimentos, - Ingenieros Químicos, - Químico de Alimentos, - Ingenieros Agroindustriales, - Médicos Veterinarios, - Médicos Veterinarios Zootecnistas, - Microbiólogos, Deberán presentar: <ul style="list-style-type: none"> - Copia del pensum académico, - Plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional o tecnólogo del capacitador, en el que 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. 		
7	Apertura de Expediente	Con la documentación radicada por parte del solicitante, el profesional de apoyo ingeniero de alimentos, realiza la creación del expediente del profesional que solicita la autorización, el cual deberá reposar en el archivo físico de la Secretaria de Salud.	Profesional de apoyo ingeniero de alimentos de la	Carpeta con Expediente Físico.

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 6 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

8	Evaluación de la Documentación por parte de la Secretaria de Salud de Fusagasugá	<p>Conforme a la Ley 1755 de 2015, artículo 14, la Secretaria de Salud, tendrá 15 días hábiles para evaluar la documentación presentada y autorizar o negar la autorización del capacitador.</p> <p>Por lo cual el profesional de apoyo ingeniero de alimentos, realiza la revisión de la documentación, verificando según el perfil del solicitante las líneas de capacitación para las que solicito autorización y que el plan de capacitación sea acorde a lo solicitado.</p> <p>El profesional del área jurídica apoyará la verificación de los antecedentes disciplinarios expedidos por los consejos de Ética que vigilan el ejercicio de cada profesión, en los casos que aplique, y revisará el RUT aportado por el solicitante.</p>	Profesional de apoyo ingeniero de alimentos / Profesional Universitario Área Jurídica.	
9	Emisión de Autorización	<p>La autorización se emitirá mediante acto administrativo en el que se incluirá la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Profesión del capacitador o en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores. - Matricula profesional o equivalente o en caso de persona jurídica de cada uno de los capacitadores. - Alcance de la autorización (carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para el consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía publica en ventas autorizadas y/u objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos) <p>La autorización será válida para todo el Territorio Nacional.</p> <p>En caso de personas jurídicas deben solicitar</p>	Profesional Universitario Área Jurídica	Acto Administrativo de Autorización en medio Físico.

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 7 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>modificación en la autorización cuando adicione, cambie, reemplace total o parcialmente la planta de capacitadores, para lo cual deberá solicitar por escrito el cambio y anexar la documentación del trámite inicial.</p> <p>Esta autorización tendrá una vigencia de 12 meses después de su expedición y deberá ser actualizada mediante solicitud escrita a la Secretaria de Salud de Fusagasugá, adjuntando la documentación solicitada en el numeral 1, y/o 2,3,4,5,6 según sea el caso.</p> <p>Dentro de la autorización se deberá especificar que el capacitador debe notificar los primeros 5 días de cada mes las capacitaciones programadas para el mes en curso, a la Secretaria de Salud de Fusagasugá.</p>		
10	Negación de Autorización	<p>En caso de que, en la evaluación de la documentación por parte de la Secretaria de Salud de Fusagasugá, se evidencie que el profesional no cumple con los requisitos solicitados para otorgar la autorización de capacitador, se debe dar respuesta al mismo justificando las razones por las cuales se niega, esta respuesta se anexara al expediente abierto para el profesional.</p>	<p>Profesional de apoyo ingeniero de alimentos / Profesional Universitario Área Jurídica</p>	<p>Oficio de Respuesta a través de Control Doc.</p>
11	Traslado a INVIMA	<p>En caso de que la idoneidad del profesional que solicita la autorización no sea validada o no este contemplada en los requisitos emitidos por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos INVIMA a las Entidades Territoriales de Salud ETS, se realizara el traslado del caso al INVIMA para que sea esta institución quien determine, otorgue o niegue dado el caso, la autorización.</p> <p>Se le notificará mediante un oficio de respuesta al profesional solicitante, el traslado a dicha entidad.</p>	<p>Profesional de apoyo ingeniero de alimentos / Profesional Universitario Área Jurídica</p>	<p>Oficio de Traslado Oficio de Respuesta a través de control Doc.</p>
12	Notificación al INVIMA	<p>El profesional de apoyo ingeniero de alimentos, enviará la información MENSUALMENTE al Invima de los capacitadores autorizados en el formato correspondiente al correo contactoets@invima.gov.co el Invima es el encargado de consolidar y publicar en la página web el listado de los profesionales o tecnólogos reportados por la Secretaria de Salud.</p>	<p>Profesional de apoyo Ingeniero de Alimentos</p>	<p>Formato INVIMA Listado de Manipuladores de Alimentos Autorizados</p>
13	Auditoria o Seguimiento a Capacitaciones	<p>De acuerdo a los seguimientos o auditorias aleatorias a las capacitaciones impartidas por las personas naturales o jurídicas autorizadas, en caso de encontrar irregularidades se puede suspender total o parcialmente la autorización del capacitador de</p>	<p>Profesional de apoyo Ingeniero de Alimentos /</p>	<p>Actas de Seguimiento xxxx</p>

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 8 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

	<p>acuerdo a los hallazgos encontrados, para lo cual el profesional a cargo del seguimiento notificara al área jurídica la situación, de acuerdo al Procedimiento de e IVC a Capacitadores.</p>	Profesional Universitario Área Jurídica	
	<p>En caso de que la Secretaria de Salud de Fusagasugá encuentre irregularidad y sea quien emitió el acto administrativo de autorización, esta será quien realice el acto administrativo de suspensión total o parcial y notificara al INVIMA para que sea retirado del listado de capacitadores autorizados, en el formato propuesto para este fin.</p>		Acto Administrativo de Suspensión Total o Parcial / Formato Listado de Capacitadores Suspendidos
	<p>Si por el contrario la Secretaria de Salud de Fusagasugá es quien encuentra la irregularidad y no es quien emitió el acto administrativo de autorización, la primera notificara a la Entidad Territorial de Salud que emitió el acto administrativo para que realice la de suspensión o retiro de la autorización y este es quien deberá notificar al Invima.</p>		Oficio de Notificación a ETS responsable control Doc
	<p>En caso de que quien encuentre la irregularidad sea la Secretaria de Salud de Fusagasugá, el área jurídica realiza las denuncias respectivas a las autoridades correspondientes, los consejos profesionales y tribunales de ética a donde pertenece el profesional o tecnólogo.</p>		Oficio de Notificación Control Doc.

Documentos de Referencia

Circular Externa DAB 4150-10264-19 emitida por la Dirección de Alimentos y Bebidas INVIMA, para las Entidades Territoriales de Salud (ETS) de orden Departamental, Distrital y Municipal que realizan actividades de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) en alimentos y bebidas.

Normatividad

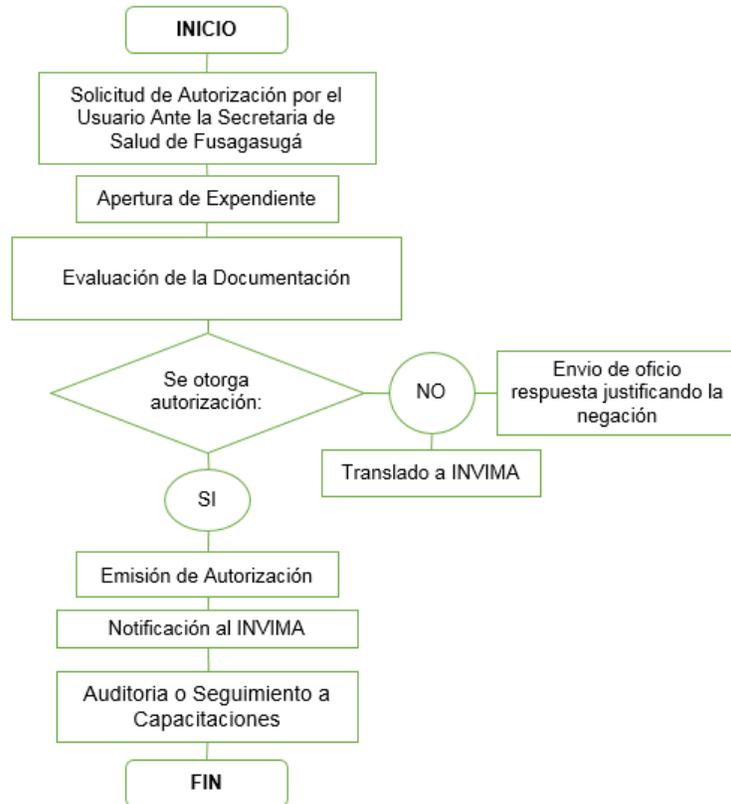
NORMAS	
REQUISITO LEGAL	TÍTULO
Ley 09 de 1979	“Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
Decreto 1500 de 2007	“Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 02 Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 9 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

	requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.”
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”
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”
Resolución 604 de 1993	“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”.
Resolución 683 de 2012	“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.”
Resolución 1229 de 2013	“Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano”
Resolución 3009 de 2010	“Por la cual se establece 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”
Resolución 240 de 2013	“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”
Resolución 242 de 2013	“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”
Resolución 562 de 2016	“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne de chigüiro (<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>), destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.”

	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-007
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 10 de 10
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Flujograma



Fuente: Adaptación SSM, 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO REALIZADO
01		Creación del documento.
2	Diciembre 2021	Modificación código del documento