

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010 Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 1 de 8
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Objetivo

Establecer el procedimiento de seguimiento y actividades de Inspección, Vigilancia y Control a planes de capacitación de personas naturales (profesionales o tecnólogos) o personas jurídicas autorizadas mediante acto administrativo de la Secretaria de Salud de Fusagasugá para la realización de 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 pública 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 INVIMA.

Alcance

Aplica desde la emisión del acto administrativo de autorización expedido por la Secretaria de Salud de Fusagasugá hasta las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a los planes de capacitación.

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 los seguimientos y posibles sanciones a las actividades.

Definiciones

Autoridad Sanitaria Competente: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010 Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 2 de 8
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

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.

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	Notificación de Actividades del Capacitador Autorizado	El capacitador deberá notificar los primeros 5 días de cada mes las capacitaciones programadas para el mes en curso, a la Secretaria de Salud de Fusagasugá mediante la ventanilla única de solicitudes o al correo electrónico secretariadesalud@fusagasugacundinamarca.gov.co , esta notificación debe contener: <ul style="list-style-type: none"> - Lugar de capacitación (dirección exacta). - Fechas en que se va a realizar la capacitación. - Horario. - Temáticas y metodología. 	Capacitador Autorizado	Recepción de la información

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010 Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 3 de 8
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>- Publico objeto de la capacitación. La capacidad de cada capacitación no debe ser mayor a 25 personas.</p>		
2	Seguimiento o Auditoria de Capacitación	<p>El profesional ingeniero de alimentos, a cargo del seguimiento de forma aleatoria, asiste a las capacitaciones para verificar la calidad y cumplimiento de las mismas en caso de encontrar irregularidades puede suspender la autorización de acuerdo a lo establecido en el Procedimiento de Autorización de Capacitadores XXXXXXXX.</p> <p>De las capacitaciones los manipuladores capacitados deben contar con evidencia escrita en registros, constancias o certificados y en todos los casos deberán tener la información del capacitador y su firma; en el caso de las capacitaciones realizadas por personas jurídicas deben además de la información de la empresa contener los datos y firma del capacitador.</p>	Profesional de Apoyo Saneamiento Ambiental (Ingeniero de Alimentos)	Formato Seguimiento a Capacitaciones FO-GS033
3	Realización de Inspección, Vigilancia y Control a Planes de Capacitación	<p>En las visitas realizadas en las actividades de IVC, los técnicos de saneamiento verificaran en los establecimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La parte documental del programa de capacitación, contenido, cronograma, ayudas audiovisuales y registros, constancias o certificaciones correspondientes las cuales deben de estar firmadas por el capacitador. 2. Que lo escrito en los documentos y registros sea coherente y acorde a la realidad. 3. Que los manipuladores cuenten con el conocimiento, lo que se evalúa mediante entrevistas y observación de hábitos higiénicos sanitarios, así como el estado sanitario del establecimiento. 4. La comprensión y el manejo de los puntos críticos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de la vigilancia o monitoreo, además; debe conocer los limites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. 5. Que los capacitadores cuenten con los requisitos establecidos en la norma y con la tarjeta profesional o documento equivalente. 6. Que los capacitadores que deben contar con autorización por cualquier Entidad Territorial de 	Técnicos de saneamiento / Profesional de Apoyo Ingeniero de Alimentos	Evidencia Fotográfica

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
		Página: 4 de 8	
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		Salud, cuenten con la misma y estén incluidos en los listados del INVIMA.		
		7. Los temas incluidos dentro del plan deben de estar relacionados con las actividades que realiza el establecimiento.		
4	Reporte de Irregularidades	En caso de encontrar irregularidades y conforme a la gravedad de las mismas el inspector debe: <ul style="list-style-type: none"> 1. Reflejar en el acta los hallazgos y la calificación. 2. Comunicar al referente o profesional de alimentos las irregularidades encontradas con evidencia de las mismas. 	Técnico Saneamiento	Acta de IVC Invima
		El profesional de alimentos realiza visita de seguimiento o auditoria a capacitaciones del capacitador autorizado o levantamiento de evidencias en campo de las irregularidades reportadas.	Profesional de Apoyo Ingeniero de Alimentos	Formato de Seguimiento de Capacitación FO-GS033 / Acta de Diligencia Invima.
		En conjunto con el equipo de Salud Pública y el área jurídica se realiza un análisis de la situación y evidencias levantadas de las faltas e irregularidades del capacitador, en caso de encontrar faltas o irregularidades y si la gravedad de los hallazgos lo amerita se procede a: <ul style="list-style-type: none"> 1. Realizar la suspensión o retiro de la autorización de acuerdo al Procedimiento de Autorización de Capacitadores XXXXXXXX. 2. Realizar la suspensión o retiro de la autorización de acuerdo al Procedimiento de Autorización de Capacitadores XXXXXXXX y reporte a los respectivos consejos profesionales. 3. Para profesionales que no requieren autorización, de ser necesario se realizaran las denuncias respectivas sobre el capacitador a las entidades correspondientes, los consejos profesionales a donde pertenece el profesional y tribunales de ética. Si se concluye que no se tomaran las medidas anteriores por insuficiencia de gravedad de los hechos, en capacitador estará sujeto a continua vigilancia y seguimiento por parte de la Secretaria de	Profesional de Apoyo Ingeniero de Alimentos / Área Jurídica / Profesionales Salud Pública	Acta de Reunión Área Jurídica / Notificación a entidades correspondientes

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010 Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 5 de 8
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		Salud		
--	--	-------	--	--

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

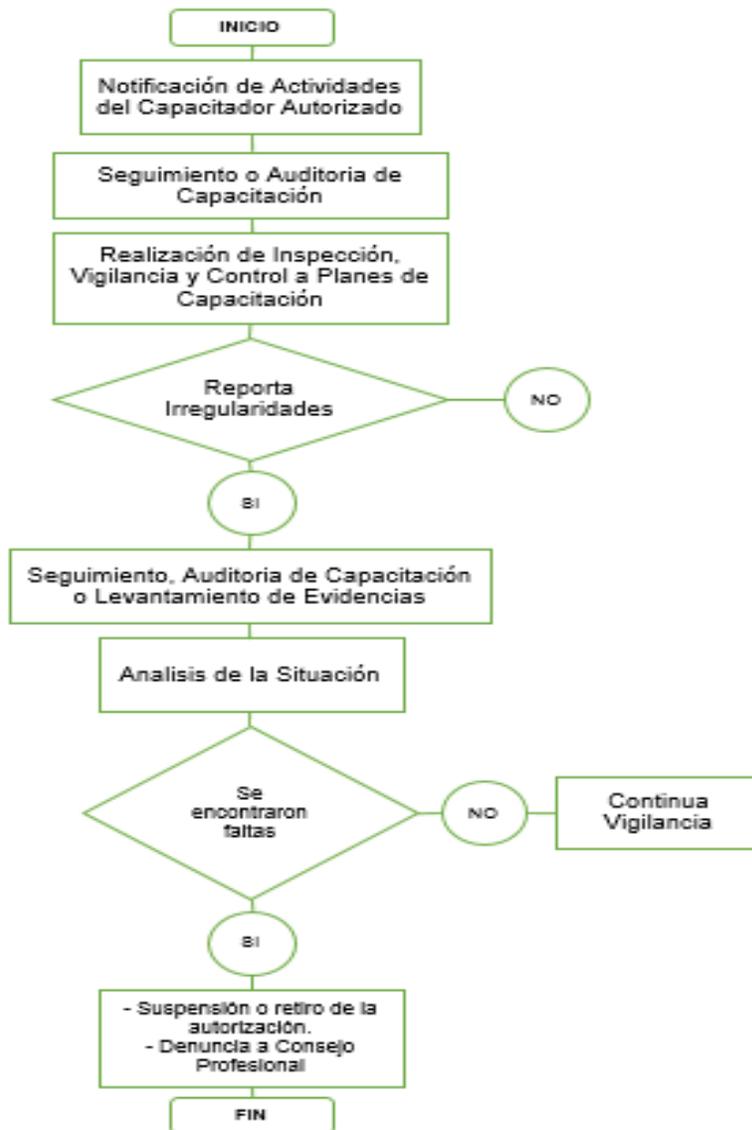
NORMAS	
REQUISITO LEGAL	TITULO
Ley 09 de 1979	“Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
Decreto 1500 de 2007	“Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección,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

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010 Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 6 de 8
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

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 (Hydrochoerus hydrochaeris), destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.”

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Código: PR-GSS-010 Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 7 de 8
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Flujograma.



Fuente: Adaptación SSM, 2021.

	PROCEDIMIENTO DE SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-010
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
		Página: 8 de 8	
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la Secretaría de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Control de cambios

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