



## ¿QUE ES EL PLAN DE CAPACITACION?

De acuerdo a la **resolución 2674 de 2013**, se citan los Artículos 12 y 13. *“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 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 esta, 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, estas 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.*

*El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*

### **ALCALDÍA DE MANIZALES**

Calle 19 N° 21-44 Propiedad Horizontal CAM. Teléfono 887 97 00 ext.71500

Código postal 170001 – Atención al Cliente 018000968988.

[www.manizales.gov.co](http://www.manizales.gov.co)



*Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.*

*Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites”.*

En la Secretaría de Salud de Manizales, en la Unidad de Salud Ambiental, se realizan los procesos de autorización a capacitadores de manipuladores de alimentos, cuando los procesos lo ameritan y son exigidos. En este caso acogiéndose a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la circular externa DAB 4150 – 10264 – 19, que establece los requisitos para capacitadores de alimentos y bebidas u objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos y vigilancia del programa de capacitación del Invima; que insta además los casos, en que los capacitadores requieren autorización por parte de las Entidades Territoriales de Salud y están sujetos a documentaciones especiales.



Las formaciones con requisitos especiales son:

1. Cárnicos y productos cárnicos comestibles.
2. Bebidas Alcohólicas.
3. Leche Cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.
4. Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas.
5. Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

**ALCALDÍA DE MANIZALES**

Calle 19 N° 21-44 Propiedad Horizontal CAM. Teléfono 887 97 00 ext.71500  
Código postal 170001 – Atención al Cliente 018000968988.

[www.manizales.gov.co](http://www.manizales.gov.co)