

Plan de Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene De Alimentos



ELABORADO POR:
KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS
ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024

AÑO 2025

OBJETIVOS

- ✓ Brindar conocimientos esenciales para el empresario y el equipo de operarios o manipuladores de alimentos para un mejor desempeño en su trabajo: El manejo e inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla se realiza por un capacitador (ingeniero de alimentos) y el material está basado en el RESOLUCION 2674/2013, la 5109/2005.

PLAN DE CAPACITACION DE CAPACITACION AÑO 2025

UNIDAD	OBJETIVO DE LA UNIDAD	FECHAS	RESPONSABLE	LUGAR
Principios básicos del manipulador de alimentos .	OBJETIVO brindar conocimientos básicos requeridos en las buenas prácticas de manufactura alimentaria.	04/02/2025 7 a 12 am	KELLY YANIRA MURCIA GARZON	Encuentro presencia instalaciones fundación amigos por lo nuestro.
Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.			Asesor externo	
Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.		04/02/2025 2 a 6 pm	KELLY YANIRA MURCIA GARZON	Encuentro presencia instalaciones fundación amigos por lo nuestro.
Enfermedades transmitidas por alimentos. Protocolos de verificación .				
CUMPLIMIENTO ASISTENCIA	10 HORAS			

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLET TRUJILLO SERRANO
C.C. 1079175951

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el día 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

Vence: 05/02/2026

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	<u>Alcance :</u> Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		


KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADO SSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JENNY BEATRIZ GIRALDO
C.C. 1079172354

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el día 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	<u>Alcance :</u> Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026


KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

CERTIFICA QUE:

FRANCY LORENA TRUJILLO SERRANO
C.C 1083838326

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el día 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	<u>Alcance :</u> Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026


KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADO SSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ILDEFONDO ORDOÑEZ ESQUIVEL
C.C 83117139

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el día 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	<u>Alcance :</u> Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026


KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
C.C 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el día 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes. Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frío. rotulado alimentario. Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	<u>Alcance :</u>	
	Principios básicos del manipulador de alimentos .	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026


KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

CERTIFICA QUE:

JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
C.C 80115450

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos el día 4 de febrero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

Dado en Neiva –Huila el día 05 de febrero de 2025

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
04/02/2025 7 a 12 am	Principios básicos del manipulador de alimentos. Plan de saneamiento básico. En los restaurantes.	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
04/02/2025 2 a 6 pm	Alimentos de mayor riesgo en salud pública y la cadena de frio. rotulado alimentario.	<u>Alcance :</u> Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
	Principios básicos del manipulador de alimentos .		
Intensidad	10 horas		

Vence: 05/02/2026


KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JHON LEONARDO BEDOYA
C.C. 7.693.972

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/2022 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	<u>Alcance :</u>	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

ALICIA MARIA PRECIADO ACOSTA
C.C. 35.536.247

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/2022 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	<u>Alcance :</u> Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZADOSSD RE. 1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

JORGE HERNANDEZ BELTRAN
C.C. 5.956.624

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 11, 18, 25 de enero de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Plan de capacitación

FECHAS	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA
11/01/2022 4 a7 pm	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Practicas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Taller teórico practico
	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos perecederos y no perecederos.		
18/01/2025 2 a 5 pm	Rotulación y control de calidad en equipos de refrigeración.	<u>Alcance :</u>	
	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.		
25/01/2025 8 a 11 am	Control de alimentos preparados y despachados		
Intensidad	10 horas		

Dado en Neiva –Huila el día 27 de enero de 2025

Vence: 29/09/2026



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057

**ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 1679/2023
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA**

**CERTIFICA QUE:
NANCY ALEJANDRA SUAZA TRUJILLO
CC. 1.079.175.951**

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 21 y 22 de febrero de 2024, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013.

Dado en Neiva -Huila el día 29 de julio de 2024.

Vence: **29/07/2025**



**KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057**

HOJA DE VIDA



KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS

Email : aseindustrial17@gmail.com

DATOS PERSONALES

NOMBRE: KELY YANIRA MURCIA GARZON

CEDULA DE CIUDADANIA: 36305196

Fecha de nacimiento: Enero 20 de 1981

Edad: 41 años

Estado civil: Casada

Hijos: 2 hijos

Lugar de residencia: Neiva _ Huila

DIRECCION DE RESIDENCIA: cll 22B # 51-24

TELEFONOS:608 8639321 – 3163344761

TARJETA PROFESIONAL: 25254194057 CND

E-MAIL: aseindutrialkm2021@gmail.com aseindustrial17@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS

Universidad Abierta Y A Distancia UNAD
Neiva – Huila

TITULO OBTENIDO

Ingeniera De Alimentos

TÍTULO DE LA TESIS

Determinación Microbiológica Y Física
Química En Productos Lácteos En Las
Fábricas De Productos Lácteos En La
Ciudad De Neiva

POS-GRADO

UNIVERSIDAD DEL ROSARIO
Programa De Especialización.

TITULO OBTENIDO

Especialista En Gerencia En Gestión
Humana Y Desarrollo Organizacional.

CURSOS

SGS COLOMBIA S.A. (sistema services
certificación)

TITULO OBTENIDO

Auditor en HACCP & BPM

CURSO:

FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS
HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC
ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007

TITULO OBTENIDO

Auditor interno en HSEQ.NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 Y OHSAS 18001:2007

ACTUALIZACIÓN

LINEAMIENTO TÉCNICO PAE Actualización Resolución 29452 DE 2017. MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL – PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

ALCALDÍA DE NEIVA SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL:

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **16 de octubre al 30 de diciembre de 2014.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **12 de febrero al 11 de diciembre de 2015.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **2 de mayo al 1 de diciembre de 2016.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera

de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **24 de febrero al 30 de diciembre de 2017.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **26 de enero al 25 de noviembre de 2018.**

Integrante del equipo técnico PAE (programa de alimentación escolar) secretaria de educación municipal Neiva: apoyando con el seguimiento y control como ingeniera de alimentos al programa de alimentación escolar de la secretaria de educación municipal Neiva: del **05 de marzo al 30 de diciembre de 2019.**

CONTRATOS CON EL SECTOR PÚBLICO:

LA ALCALDÍA DE NEIVA – SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

TECNICO DE SANEAMIENTO

Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila Saneamiento Ambiental: Coordinador Willinton Marínez Ramírez. Marzo de 2008 a diciembre de 2009. Teléfonos 8756483. Logros.

Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Y Bajo Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes Tiendas Y Supermercados) Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

INGENIERA DE ALIMENTOS PROFESIONAL DE APOYO

Secretaria De Salud Municipal Neiva- Huila programa de nutrición y riesgo cardiovascular: Febrero de 2009 a diciembre de 2011. Teléfonos 8723241. Logros.

Coordinador Gloria Ramírez Cano

Inspección Vigilancia Y Control De Establecimientos De Alimentos De Alto Riesgo, Hogares De Bienestar, Instituciones Educativas, Expendios De Alimentos (Restaurantes, Programas De Nutrición, Riesgo Cardio Vascular); Implementación Y Coordinación Del Programa Restaurante Saludable Convenio SENA; Capacitación A Manipuladores De Alimentos En Seguridad Alimentaria.

CONTRATOS CON EL SECTOR PRIVADO:

FUNDACIÓN DEL ALTO MAGDALENA PROGRAMA ADULTO MAYOR:

Prestación de servicios Profesionales (supervisión de los puntos de servicio y preparación de alimentos para el programa del adulto mayor y la realización de talleres de sensibilización sobre los buenos hábitos alimenticios apoyando con la campaña de un corazón saludable), en los Municipios del norte y occidente del departamento.

Escuela de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura e higiene alimentaria.

La secretaria de salud departamental del Huila mediante resolución 1727 de 2012 y 1992 de 2013, otorga autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, en general, personal manipulador de carnes, transporte de alimentos en el área geográfica del departamento del Huila.

SEMINARIOS DE ACTUALIZACIÓN

- Encuentro nacional de entornos saludables Santiago de Cali 12 al 14 de octubre de 2011. ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD.
- Procesamiento de alimentos saludables con una intensidad de 60 horas. Neiva 2011.
- Cultura tecnológica y del servicio con una intensidad de 10 horas. Neiva 2011.
- Principios básicos de cocina con una intensidad de 40 horas. Neiva 2010.

REFERENCIAS LABORALES

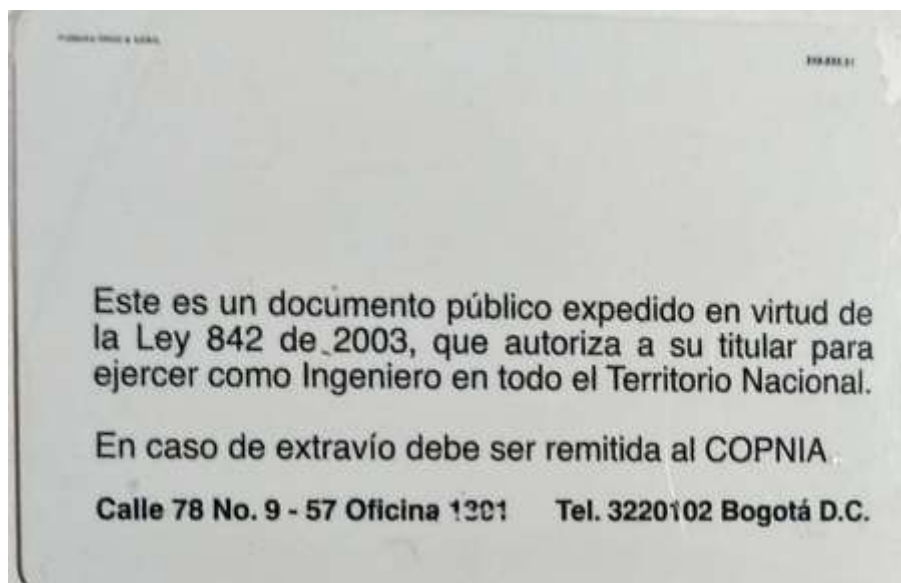
MIGUEL IGNACION AYA GARCIA
LIDER DE BIENESTAR Y SERVICIOS
SUPERVISOR DEL CONTRATO
TEL: 8718105 EXT 104

GLORIA RAMIREZ CANO
CORDINADORA PROGRAMA DE NUTRICION
SECRETARIA DE SALUD MINICIPAL
TELEFONO 8723241
CEL 3182654663

NORMA MANZANO URIBE
CORDINADORA PROGRAMA DEL ADULTO MAYOR
FUNDACION DEL ALTO MAGDALENA
TEL: 8719965 – 8722014 – 8719964
CEL: 3125157334



Kelly Yanira Murcia Garzón
Celular 3163344761







Certificate SGS/SSC/AI HACCP & BPM/ 003012/F/47580

Murcia Garzon Kelly Yanira

has attended the

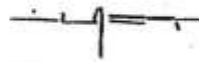
Auditor Interno HACCP & BPM

Held in Bogotá, Colombia

On the 11/04/2012-13/04/2012
24 hours

Abelardo Pineda Walteros
Tutor Course

By/

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JMF', is written over a horizontal line.

Janeth Mariño Fajardo - Directora SGS Academy

SGS COLOMBIA S.A., Systems Services Certification
Carrera 16A No. 78-11 Piso 3, Bogotá D.C., Colombia
Teléfono: +57 1 6069292, Fax: +57 1 6359252/8394
www.sgs.co, www.sgs.com.co



RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases”

LA SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL HUILA

En uso de sus atribuciones legales conferidas por la Ley 9 de 1979 y disposiciones reglamentarias, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1880 de 2011, Decreto Reglamentario 1686 de 2012, Resolución 683 de 2012, y demás normas concordantes, y

CONSIDERANDO

Que la Ley 9 del 1979 y sus disposiciones complementarias son las normas marcos 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 ofrecen los establecimientos 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, Químico y Biológico garantizando la protección de la Salud Pública.

Que de conformidad con lo provisto en la Resolución 604 de 1993 “Por el 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 los alimentos en vía pública deben de recibir capacitaciones sobre la manipulación higiénica de los alimentos, a través de cursos con una duración de 12 horas los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local o por particulares debidamente autorizados aquella, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de programa, personas docente y material educativo por la autoridad de la localidad”.

Que de conformidad con el 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 destiladas 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 expendios de bebidas, debe de cumplir con los siguiente requisitos” (...)

1. Capacitación permanente en temas higiénicos 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 (...).
3. Los programas de capacitación, registros y demás documentos deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente (...).



RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases”

Que de conformidad con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y normas complementarias, Resolución 3009 de 2010, 240, 241, 242 del 2013 y 562 de 2016...” 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 el manejo higiénico de alimentos, expendio por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud”.

Que la Secretaría de Salud Departamental como autoridad sanitaria es la competente para emitir la autorización a las Personas naturales o jurídicas que realicen capacitaciones 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 consumo humano directo que ampara el Decreto 1880 de 2011, y expendio de carne y productos cárnicos comestibles establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, tales como la Resolución 3009 de 2010, 240 y 242 y Resolución 562 de 2016.

Que de conformidad con la Resolución 683 de 2012 en su artículo 10: establece “educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales, y equipamientos debe de cumplir con los requisitos 1.1 Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en manejo de los mismos, además en las tareas específicas del proceso.

Que de conformidad al artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, establece para la 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 tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos “Negrilla fuera de texto.

Que la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva, Ingeniera de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, residente en la calle 8 No. 14-79 de la ciudad de Neiva – Huila, ha solicitado a la Secretaría de Salud Departamental del Huila se le conceda autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos en venta sobre la vía pública, expendios de bebidas alcohólicas, manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles, comercializador ambulante de leche cruda, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como a la actividad de transporte de dichos productos.



RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases”

Que el peticionario ha presentado los documentos necesarios referentes a los contenidos de los planes de capacitación y ayudas utilizadas, según constancia de verificación, así como la idoneidad de su personal docente, conforme la normatividad vigente lo establece y la circular externa DAB 4150-10264-19.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Conceder la autorización a la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva, Ingeniera de Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, residente en la calle 8 No. 14-79 de la ciudad de Neiva – Huila, para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos y bebidas, carnes y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, alimentos comercializados en la vía pública, leche cruda para consumo humano directo, objetos, envases, materiales, y equipamientos, en contacto directo con alimentos, así como la actividad de transporte de dichos productos.

PARÁGRAFO 1. La persona autorizada para dictar las capacitaciones es la señora **KELY YANIRA MURCIA GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 36.305.196 de Neiva.

PARÁGRAFO 2. Cuando **KELY YANIRA MURCIA GARZON** requiera prestar el servicio de capacitación con un docente diferente al autorizado en la presente resolución deberá informar a esta secretaría con antelación y enviar la hoja de vida del nuevo docente, con el fin de que estos sean autorizados para realizar las capacitaciones.

ARTÍCULO 2. La Secretaría de Salud Departamental del Huila emite la presente resolución exclusivamente para dictar cursos en manipulación de alimentos, por tal motivo a quien se le conceda la autorización certificara los manipuladores de alimentos bajo la aprobación del curso. En ningún momento la persona natural o jurídica solicitara como requisito para la certificación del curso los exámenes o certificados médico, puesto que la Resolución 2674 de 2013, artículo 11, establece que es responsabilidad de la empresa garantizar la salud del personal y es la autoridad sanitaria quiénes en el momento de realizar acciones de Inspección Vigilancia y control es la encargada solicitar este requisito.

ARTÍCULO 3. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará que los planes de capacitación sean en forma continua, permanente, actualizada y en el marco de la pandemia de covid-19 es crucial mantener las medidas de bioseguridad a la vez que en la metodología se impartan capacitaciones utilizando los medios virtuales o presenciales; Para el cumplimiento de lo anterior el autorizado deberá presentar con diez (10) días hábiles de anticipación, ante esta secretaría la fecha, sitio, metodología, temas, horas de la capacitación y posteriormente, hasta ocho (8) días después de realizada la capacitación deberá presentar ante esta Secretaria la relación de los manipuladores capacitados (no deberá ser mayor a 25 personas), con una intensidad horaria no menor de 12 horas según la programación presentada en el momento de solicitar la autorización.



RESOLUCIÓN 1953 DE 2024

“Por medio de la cual se concede la autorización para prestar los servicios en planes de capacitación a manipuladores de alimentos, bebidas y envases”

PARÁGRAFO. Si el autorizado no presenta ante esta secretaría, el día, la hora y la dirección del sitio donde realizará la capacitación de los manipuladores de alimentos y la relación de los capacitados, las acreditaciones dadas por el autorizado no serán válidas.

ARTÍCULO 4. La Secretaría de Salud Departamental 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 que la Autoridad Sanitaria revocará la presente autorización, cuando compruebe que el autorizado no está prestando el servicio, en las condiciones bajo las cuales se le concede.

ARTÍCULO 5. Notificar por el medio más expedito su contenido a la persona natural o jurídica solicitante, haciéndole saber que contra la presente procede el recurso de reposición dentro de los cinco (5) días siguientes a la notificación ante la Secretaría de Salud Departamental del Huila.

ARTÍCULO 6. La presente resolución tendrá vigencia de un (1) año a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Expedida en Neiva (H) el día Julio 16 de 2024

SERGIO MAURICIO ZUÑIGA RAMIREZ
Secretario de Salud del Huila

Revisó: Jairo Andres Ibagon Morera

Proyectó: Angie Xiomara Acosta Coqueco