

	FICHA TÉCNICA DE TRÁMITES	Código: FT-M5-P1-89
		Versión: 02
		Fecha de aprobación: 20/02/2009
		Página 1 de 3

COPIA CONTROLADA

Nombre del Trámite:	Solicitud de oferente de capacitación sanitaria a manipuladores de alimentos
Descripción:	Esta resolución habilita a las personas naturales y jurídicas para brindar los cursos de capacitación básica a los manipuladores de alimentos.
Dependencia donde se realiza el trámite:	DIRECCIÓN FACTORES DE RIESGOS
Oficina donde se realiza el trámite:	Piso 8 oficinas 819 del CAD- José María Córdoba-Alpujarra.
Cargo Responsable del trámite:	Director, profesional y técnicos.
Dirección:	Gobernación de Antioquia, centro administrativo departamental José María Córdoba, Medellín calle 42 no. 52 - 106
Teléfonos:	3839887- josefa.arboleda@antioquia.gov.co
Horario de atención:	Lunes a viernes de 7:30 a.m. a 12:00 m y de 1:30 p.m. a 5:30 p.m.

Requisitos:


De acuerdo al decreto 3075 de 1997 del MINISTERIO DE SALUD y los lineamientos de la directiva N° 848 del 21 de abril de 1998 y circular 203 del 07 de julio de 2008 de la DSSA. Establecen los siguientes requisitos para poder impartir la capacitación no formal a manipuladores de alimentos en el Departamento de Antioquia.

**PERFILES DE LOS OFERENTES NATURALES Y JURÍDICOS COMO
CAPACITADORES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

1. APTITUDES-HABILIDADES-DESTREZAS

- a. Habilidad para transmitir conocimiento a todo nivel.
- b. Capacidad para diseñar programas de capacitación sanitaria.
- c. Facilidad de comunicación oral y escrita.
- d. Tener ética profesional.
- e. Destrezas para diseñar, preparar y utilizar ayudas audiovisuales.
- f. Compromiso con el proceso formativo del manipulador de alimentos.
- g. Disponibilidad y compromiso para acudir a citaciones por parte de la DSSA.

Revisado por:	Aprobado por:
Cargo: Director de Sistemas de Información y Catastro Departamental	Cargo: Director de Transito Departamental
Firma:	Firma:

 <p>GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA</p>	FICHA TÉCNICA DE TRÁMITES	Código: FT-M5-P1-89
		Versión: 02
		Fecha de aprobación: 20/02/2009
		Página 2 de 3 COPIA CONTROLADA

- 2. FORMACIÓN ACADÉMICA Y CONOCIMIENTOS DE LOS EDUCADORES.**
- a. Acreditar formación académica en las áreas de alimentos, ingenierías, salud, ciencias farmacéuticas, químicas y agrarias:
 - i. Ingeniero de alimentos.
 - ii. Profesional en ciencia y tecnología de alimentos.
 - iii. Tecnólogos de alimentos
 - iv. Químico farmacéutico.
 - v. Ingeniero químico.
 - vi. Bacteriólogo.
 - vii. Nutricionista-dietistas.
 - viii. Medico
 - ix. Medico veterinario y zootecnista.
 - b. Deben poseer conocimiento sobre la legislación sanitaria.
 - c. Destreza en el manejo de grupo
 - d. Conocer técnicas de lenguaje oral y escrito.
- 3. APOYO LOGÍSTICO:**
- a. Disponer de tecnología apropiada que facilite en envío y recibo de la información.
 - b. Contar con set de ayudas audiovisuales.
 - c. Tener facilidad para diseñar, elaborar e imprimir memorias de los cursos dictados
 - d. Llevar registros de l personal capacitado.
 - e. Poseer recursos bibliográficos de la normatividad sanitaria vigente.
- 4. INTENSIDAD HORARIA.**
Los contenidos del nivel básico tienen como duración mínima 10 horas

DOCUMENTO FINAL	RESOLUCIÓN DE OFERENTE PARA CAPACITACIÓN SANITARIA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Tiempo de respuesta:	MÁXIMO 60 DÍAS CALENDARIO. PARA ENTREGAR EL PRODUCTO FINAL (RESOLUCIÓN)
Costo:	PERSONA NATURAL 10 SMLDV PERSONA JURÍDICA 20 SMDLV
Vigencia:	DE POR VIDA SIEMPRE Y CUANDO LOS OFERENTES ESTÉN EN ACTIVIDAD Y SE CONSERVEN LAS CONDICIONES EN QUE FUE EMITIDA RESOLUCIÓN.

 <p>GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA</p>	FICHA TÉCNICA DE TRÁMITES	Código: FT-M5-P1-89
		Versión: 02
		Fecha de aprobación: 20/02/2009
		Página 3 de 3 COPIA CONTROLADA

Pasos para realizar el trámite:	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar en la dirección de FACTORES DE RIESGOS la solicitud de autorización como capacitador anexando los siguientes datos. <ul style="list-style-type: none"> a. Hoja de vida del representante legal y las personas que van a llevar a cabo la capacitación, así como los certificados de estudio y experiencia en el área de alimentos b. Presentación del proyecto para su revisión técnica y metodología, el proyecto debe incluir lo siguiente. <ul style="list-style-type: none"> i. Ayudas pedagógicas ii. Metodología iii. Conducta de entrada iv. Material didáctico a entregar a los asistentes de la capacitación y/o contratante v. Presentación de modelo de certificado vi. Recursos logísticos vii. Certificado de existencia y representación legal del oferente si es persona jurídica. viii. Certificado de cámara de comercio si el oferente es persona natural. ix. Copia del RUT
Normatividad legal aplicable:	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Directiva 848 del 21 de abril de 1998 de la DSSA. Circular 203 del 07 de julio de 2008 de la DSSA.