

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Actualización de objetivo, alcance y soporte de autorización sanitaria

Documento complementario integrante del Plan de Capacitación

1. OBJETIVO ACTUALIZADO

Formar y fortalecer las competencias del personal que manipula **alimentos preparados**, para que aplique educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas y controles preventivos que eviten la contaminación o el deterioro de los alimentos, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 y las normas sanitarias concordantes.

2. ALCANCE ACTUALIZADO

Este Plan está dirigido a manipuladores que intervienen en la recepción, almacenamiento, preparación, cocción, conservación, transporte, servicio y expendio de **alimentos preparados**. Su contenido se adapta al proceso tecnológico, al riesgo y al tipo de establecimiento, con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales y evidencia de asistencia, evaluación y desempeño.

3. CONTRASTE CON LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

Documento	Resolución No. 236 del 19 de diciembre de 2025, Secretaría de Salud Municipal de Ibagué.
Titular autorizado	DIAGNOSTICAR, NIT 65749723-9, representante legal Claudia Patricia Mesa Mejía.
Profesional avalado	Ingeniero de Alimentos Henry Luna Sánchez, matrícula profesional 70254155305TLM.
Enfoques autorizados	1) Carne y productos cárnicos comestibles. 2) Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.

PRECISIÓN DE ALCANCE

El Plan aborda alimentos preparados como categoría pedagógica general. La autorización sanitaria aportada respalda expresamente los dos enfoques indicados arriba. La aplicación, promoción y certificación del curso deberá conservar esa delimitación durante la vigencia de la Resolución 236 y actualizarse si la autoridad sanitaria modifica o amplía los enfoques autorizados.

4. VIGENCIA Y CONTROL DOCUMENTAL

La Resolución 236 establece una vigencia de un (1) año desde su notificación y está sujeta a vigilancia y control de la Secretaría de Salud Municipal. Antes de cada entrega o certificación se debe verificar que la autorización continúe vigente y que el enfoque impartido corresponda a los autorizados.

ANEXO OBLIGATORIO

Se incorpora como anexo de este Plan la copia íntegra de la Resolución No. 236 de 2025 (4 páginas). También se entrega al estudiante como soporte del permiso otorgado a DIAGNOSTICAR.

Diagnosticar · Ibagué, Tolima · Resolución 236 de 2025



LABORATORIO CLINICO

CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA

NIT. 65.749.723 - 9

**Sistema de Gestión de la
Calidad**

SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD

**BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PREPARACION, RECEPCION,
MANIPULACION, CONSERVACION, DISTRIBUCCION, HIGIENE, SANIDAD DE ALIMENTOS**

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA EN ALIMENTOS PREPARADOS

Ibagué, Tolima, noviembre de 2025

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9
	Sistema de Gestión de la Calidad

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, PREPARACION, RECEPCION, MANIPULACION, CONSERVACION, DISTRIBUCCION, HIGIENE, SANIDAD DE ALIMENTOS

Macro proceso: Educación Sanitaria en Alimentos y Bebidas

Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados.

Versión 4

Código: BPM - 73001-HLS 21- 01 -04

Ibagué Tolima, noviembre de 2025

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	3

CONTROL DEL DOCUMENTO

Tipo de Establecimiento:	Alimentos Preparados
Razón social:	Diagnosticar
Representante Legal:	Claudia Patricia Mesa Mejía
Cedula de Ciudadanía:	65.749.723
NIT:	65.749.743 - 9
Municipio / Depto:	Ibagué Tolima
Dirección:	Calle 44 bis # 2-33 piedra Pintada baja
Teléfono	3158982000 - 3102079111 - 2788233

AUTOR

Nombre	Henry Luna Sánchez
profesión	Ingeniero de Alimentos
Especialización	Auditoria en Garantía y Calidad en Salud. Administración Hospitalaria. Epidemiología Gestión del Riesgo - Atención Desastres
Fecha Elaboración:	Noviembre 15 de 2024
Fecha Vigencia:	Diciembre 31 2026
Firma:	

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	4

Manual de Capacitación en Educación Sanitaria Para Alimentos Preparados

1. DEFINICION:

El Manual de capacitación estará orientado a generar conocimiento, aprendizaje, cultura en calidad e inocuidad de alimentos y bebidas a través de la aplicación de las Buenas Prácticas de almacenamiento, manipulación, conservación, higiene, sanidad, distribución, comercialización, transporte, calidad, trazabilidad de alimentos en las Empresas y Establecimientos de Preparación de Alimentos como Restaurantes, Cevicheras, Cafeterías, Panaderías, Heladerías, Fruterías Restaurantes Chinos, Asaderos de Pollo y Carne, Expendios de Preparación de venta de Tamales, Lechona, Empanadas, Pasteles y los programas de Alimentación Escolar, Alimentación Carcelaria, Hogares Geriátricos, Red Hospitalaria, Hoteles, moteles, Programas ICBF – CDI, Policía Nacional, Ejercito, Instituciones Educativas entre otras que preparen alimentos.

2. MARCO JURIDICO EDUCACION SANITARIA EN ALIMENTOS.

El Marco Jurídico establecido para el Manual de Capacitación en educación sanitaria en alimentos es el Siguiente:

Leyes Colombianas.

- Ley 9 de 1979.
- Ley 019 de 2012.

Resoluciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

- Resolución 1229 de 2013. Artículo 17.
- Resolución 2674 de 2013. Artículo 12.

Circulares de Estricto Cumplimiento del INVIMA.

- Circular 046 de 2016. INVIMA
- Circular Externa DAB 4150-10264-19 INVIMA.
- Ministerio de Salud comunicado No. 4000-0034 – 2021.
- Circular Externa DAB 4000-450-24 INVIMA – agosto 26 de 2024.

3. ENTIDADES ENCARGADAS DE LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DEL PROCESO:

- INVIMA.
- Secretaria de Salud Departamentales (32 Departamentos)
- Secretaria de Salud Municipal. (1103 Municipios)

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	5

4. RESPONSABLE SUPERVISION O AUDITORIA Y EJECUCION DEL PROCESO.

Supervisión o Auditoria.

Este proceso de Capacitación será supervisado y auditado por la empresa Diagnosticar a través de sus sistemas de evaluación y certificación expedidas a cada uno de los Manipuladores de Alimentos de la Empresa.

El representante Legal de la Empresa o establecimiento contratante los servicios de Educación Sanitaria en Alimentos Preparados es el encargado de la vigilancia supervisión, ejecución y aplicación del Plan de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados en sus puntos de trabajo.

LA EJECUCION.

Los manipuladores de Alimentos son el obligado administrativo, técnico y jurídico de cumplir las normas sanitarias de alimentos en su punto de trabajo.

5. ALCANCES.

El Plan de capacitación tendrá un reto para el año de 2026 de alcanzar cuatro bases fundamentales así:

1. El conocimiento sobre los factores de riesgo de alteración, contaminación, y cuáles son los puntos críticos de control que se deben monitorea y realizarle seguimiento en las empresas y establecimientos de Alimentos Preparados.
2. La Verificación por parte de la empresa y el establecimiento si está cumpliendo con las normas sanitarias con enfoque de riesgo.
3. Generar un habito diario de saneamiento en Limpieza, Desinfección, Manejo de residuos sólidos, Líquidos, para construir cultura del control de calidad e Inocuidad en la empresa y Establecimiento.
4. Auditoria permanente sobre el cumplimiento del Plan de Capacitación en Educación Sanitaria de Alimentos Preparados.

6. ENFOQUES.

El Plan de capacitación estará orientado hacia cinco enfoques así:

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	6

- ✓ Gestión del Riesgo. Adquirir conocimientos sobre los procesos de Almacenamiento, conservación, empaque, rotulado y manejo de materias primas para mitigar, reducir y prevenir factores de riesgo en el Establecimiento o empresa.
- ✓ Puntos Críticos de Control: Conocer, Identificar, evaluar, y realizar seguimiento de los principales puntos críticos de control que tienen la Empresa y la Trazabilidad de los productos.
- ✓ Saneamiento. Adquirir conocimientos y aplicar los programas de saneamiento básico de Limpieza, Desinfección, Manejo de Residuos Sólidos, Residuos Líquidos, control de plaga y calidad de agua en el establecimiento.
- ✓ Participación y Equidad: El Plan se orientará bajo un enfoque participativo y multisectorial, incluyendo a la parte administrativa, financiera, mercadeo para que se desarrolle todas las acciones y actividades conforme al cronograma definido.
- ✓ Enfoque Virtual. consiste en preparar al manipulador de alimento en forma individual a través de las capacitaciones virtuales y posteriormente en el trabajo de equipo mediante el entrenamiento para que aplique cotidianamente las normas sanitarias de alimentos.

7. OBJETIVOS.

Conocer los Factores de Riesgo de alteración, contaminación, los puntos críticos de control, las normas de higiene y sanidad en los Procesos de Manipulación, Almacenamiento, preparación, Distribución, Equipos, Utensilios, Infraestructura y Plan de Saneamiento de la empresa y establecimientos de alimentos preparados, generando cultura del control de calidad e inocuidad a los productos adquiridos por el consumidor y el cumplimiento de las normas de higiene y sanidad establecidas en la Resolución No. 2674 del 2013.

8. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- a. Generar Cultura de Control de Calidad e inocuidad.
- b. Adquirir conocimiento sobre las normas de higiene y sanidad que deben cumplir en la empresa y establecimiento comercial Alimentos Preparados.
- c. Conocer los factores de riesgo y puntos críticos de control de contaminación, alteración que tienen el establecimiento comercial Alimentos Preparados Restaurantes para evitar alimentos contaminados que afecten al consumidor.
- d. Aplicación de los conceptos de calidad y trazabilidad en Almacenamiento, Manipulación, transporte, distribución y comercialización en la Empresa.

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	7

- e. Conocer las normas Sanitarias con enfoque de riesgo para el Almacenamiento, Conservación, distribución y comercialización de Alimentos y Bebidas en la Empresa y el establecimiento de preparación de Alimentos.
- f. Concientizar a los manipuladores de Alimentos de la importancia de la Aplicación de las normas de higiene y sanidad.
- g. Conocer las normas de higiene y sanidad establecidas para Alimentos Preparados.

9. METODOLOGIA DE LA CAPACITACION:

La capacitación en educación sanitaria en alimentos se puede realizar de dos modalidades Presencial o Virtual así:

CAPACITACIÓN PRESENCIAL

- ✚ Diseño, estructuración del currículo pedagógico.
- ✚ Aprobación del Manual de Capacitación en educación Sanitaria en Alimentos por Parte del representante Legal o propietario del establecimiento.
- ✚ Realización del Cronograma de capacitación para los 12 meses de vigencia del Manual de Capacitación.
- ✚ De acuerdo al cronograma se realizará convocatoria por escrito al talento humano de la empresa o establecimiento, donde se especificará la fecha, hora, lugar, temas, e intensidad horaria de la capacitación.
- ✚ Informar a la secretaria de Salud Municipal o Departamental según la competencia de la fecha, hora, lugar y tema de la capacitación.
- ✚ Realizar Registro de la capacitación. Hoja de Asistencia.
- ✚ Presentación de los Objetivos de la Capacitación.
- ✚ Se levantará registro fotográfico y físico llenando las planillas de asistencia y se levantará un acta de acuerdo a los formatos establecidos.
- ✚ Presentación de los Temas a desarrollarse en forma corta concisa, técnica a través de ejemplos de la vida real, utilizando la lúdica y la participación activa de cada uno de los participantes.
- ✚ Se hará seguimiento y evaluaciones del aprendizaje y la adquisición de los conocimientos de los manipuladores con los hábitos y aplicación de las normas de higiene y sanidad en el Establecimiento.

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	8

- ✚ Se realizarán evaluaciones escritas y orales a las personas que participan en la capacitación para evaluar el nivel de aprendizaje.
- ✚ También se harán talleres lúdicos con los participantes sobre los diferentes temas a tratar en la capacitación.
- ✚ Si la empresa o el establecimiento cuenta con tecnología, se realizarán video conferencias y a través de los correos electrónicos de las personas se enviara talleres de evolución y la explicación de los temas para reforzar el aprendizaje.
- ✚ Se expide individualmente las certificaciones en Educación Sanitaria en alimentos preparados a cada uno de las personas que cumplieron con el estándar.
- ✚ A la empresa o establecimiento se le expide un Informe técnico con estadística, fotos y soportes de la capacitación.

CAPACITACIÓN VIRTUAL

Las **capacitaciones virtuales** para empresas representan una opción económicamente efectiva y le permiten a los manipuladores de alimentos recibir entrenamiento en su propio momento y tiempo. La flexibilidad y comodidad de las **capacitaciones virtuales** ha contribuido a su rápido crecimiento en el ambiente corporativo en los últimos años.

- ✚ Diseño, estructuración del currículo pedagógico.
- ✚ Aprobación del Manual de Capacitación en educación Sanitaria en Alimentos por Parte del representante Legal o propietario del establecimiento
- ✚ Realización del Cronograma de capacitación para los 12 meses de vigencia del Manual de Capacitación.
- ✚ La empresa, Establecimiento o Manipulador de Alimentos escoge la plataforma virtual mas cómoda y asequible para la persona.
- ✚ Las plataformas virtuales son:
 - Zoom.us
 - Whatsapp.
 - Messenger
 - Pagina Web empresa Diagnosticar.
- ✚ Realizar el pago del Curso a través de la transacción, consignación o giro de acuerdo a la forma de pago.

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	9

- ✚ Sacarle foto o escanear el recibo de pago que le entregaron en el Celular. Nota. Que el documento quede nítido, y legible.
- ✚ Enviar la prueba de pago a los WhatsApp 3158982000 o al correo Electrónico laboratorioclinicodiagnosticar@hotmail.com, helsa7812@gmail.com.
- ✚ En un lapso de tiempo de una hora la empresa verifica la existencia de la consignación y le envía los CODIGOS y El ID de acceso a la plataforma y los documentos respectivos para la inscripción.
- ✚ Diligenciar el Formulario de Inscripción en la plataforma digital y enviarlo.
- ✚ Documentos que la empresa entrega vía Email o WhatsApp para su lectura y realización de las actividades.
 - a. Resolución de Aval del ente territorial de Salud. Secretaria de Salud del Tolima.
 - b. Nombre y hoja de vida del Capacitador, los teléfono de contactos y la modalidad de estudio en la plataforma
 - c. Los cinco módulos con sus respectivas actividades.
 - d. La guía de como es la evaluación del curso.
- ✚ Se ve tutorial para manejo de plataforma.
- ✚ Participación en foro de inicio y presentación.
- ✚ Revisión de agenda.
- ✚ Deben participar en foros, ver videos de cada tema y revisar material.
- ✚ Por último efectúan la evaluación en la que el estudiante debe obtener 300 puntos de 500 posibles.
- ✚ Cuando el manipulador de Alimentos cumpla con los requisitos de la capacitación y curse satisfactoriamente la evaluación se expide la Certificación en Educación Sanitaria en Preparación de Alimentos.
- ✚ La empresa se le expide el Plan de Capacitación en Educación Sanitaria de Alimentos.
- ✚ A la empresa o establecimiento se le expide un Informe técnico con estadística, fotos y soportes de la capacitación.

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	10

10. TITULACION - TEMAS ESPECIFICOS

Se realizara 10 horas teóricas la cual será realizada por un Ingeniero de alimentos y/o Bacterióloga.

ITEM	TITULACION	DURACION
1.	Conceptos básicos de alimentos y Perfil del Manipulador y Legislación Alimentaria	30 minutos
2.	Calidad, Inocuidad y Trazabilidad de los productos de Alimentos y bebidas comestibles	1 hora
3.	Factores de Riesgo de contaminación y Alteración ✚ Aspectos Generales de contaminación ✚ Agentes de Riesgos físicos, químicos, biológicos y antrópicos. ✚ Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. ✚ Enfermedades Zoonoticas	2 horas
4.	Identificación de Puntos Críticos de Control y enfoque de riesgo en las empresas de Grandes superficies.	1 horas
5.	Higiene de la empresa ✚ Higiene de Instalaciones. ✚ Higiene Personal ✚ Higiene de Equipos y Utensilios ✚ Como elaborar un Programa de Higiene y Desinfección.	1 Hora
6.	Saneamiento Básico. ✚ Manejo y Disposición de Residuos sólidos y Líquidos. ✚ Control Integral de Plagas. ✚ Programa de Mantenimiento de Maquinaria, Equipos y Utensilios ✚ Programa de Manejo de Agua ✚ Como elaborar un Programa de Saneamiento Básico.	2 horas
7.	Procesos de Manipulación, Recepción de Materia Prima, Transporte, Almacenamiento y conservación, empaque, rotulado.	2 horas
8.	Distribución y Comercialización.	30 minutos
9.	Practica: En cada uno de los temas se realizarán prácticas.	10 horas

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	11

11. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE VA DIRIGIDO LA CAPACITACION.

INDUSTRIAS, FABRICAS

- ✓ Fábricas de Alimentos
- ✓ Industrial procesadoras de Alimentos Preparados.
- ✓ Empresas de Domicilios de Alimentos Preparados.

Establecimientos Comerciales y Expendios de Alimentos Preparados

- Restaurantes
- Restaurantes Chinos.
- Comidas Rápidas
- Heladerías
- Pizzerías
- Asaderos de Pollo
- Asaderos de Carne
- Panaderías y pastelerías.
- Cafeterías
- Preparación y venta de Lechona.
- Preparación y Venta de Tamales.
- Preparación y Venta de Buñuelos y avenas.
- Preparación y venta de biscochos.
- Venta de Arepas.
- Venta de Caldos.

PROGRAMAS GUBERNAMENTALES DEL ESTADO.

- ✓ Programa de Alimentación Escolar.
- ✓ Comedores Comunitarios.
- ✓ Comedores de la Policía Nacional
- ✓ Comedores Batallones del ejército Nacional.
- ✓ Comedores de Ecopetrol.
- ✓ Programas de alimentación de las Alcaldías.
- ✓ Programa de Alimentación ICBF.
- ✓ Hogares Geriátricos.
- ✓ Programas de Alimentación de la Tercera Edad
- ✓ Centros de Desarrollo Infantil CDI ICBF.
- ✓ Servicio de Alimentación de los Hospitales.
- ✓ Servicio de Alimentario del INPEC.
- ✓ Servicio de alimentación de Hoteles y Moteles.

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	12

12. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✚ Elaborar el panorama de factores de riesgo biológico, físico y químico del Establecimiento.
- ✚ Aplicar los conocimientos adquiridos de BPM en el establecimiento con el fin de producir productos inocuos y con calidad.
- ✚ Elaborar un plan de Limpieza y Desinfección y generar conciencia de llevar a diario los registros como soportes físicos que se está aplicando los programas de Limpieza y Desinfección.
- ✚ Aplicar el Plan de Saneamiento básico todos los días en el Establecimiento.
- ✚ Realizar una Inspección diaria al establecimiento para identificar los puntos críticos en saneamiento, equipos, utensilios, menajes, instalaciones físicas, higiene y sanidad.

13. INTENSIDAD HORARIA.

El Manual de Capacitación en Educación Sanitaria de alimentos tiene una Intensidad Horaria de 20 horas para ejecutarse en 12 meses a Partir de enero 1 del 2020 que inicio la capacitación.

Se realizará 10 horas teóricas la cual será realizada por un Ingeniero de alimentos o bacterióloga y 10 horas prácticas donde el Manipulador de alimento tiene que realizar la aplicación de los conocimientos adquiridos en la capacitación en el Establecimiento o empresa donde labora.

14. NORMAS DE COMPETENCIA SOBRE LA CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA PARA ALIMENTOS PREPARADOS.

El Marco Jurídico establecido para el Manual de Capacitación en educación sanitaria en alimentos es el Siguierte:

Ámbito Nacional:

- Ley 1122 del 2007
- Ley 715 del 2001
- Ley 9 de 1979.
- Decreto 1575 del 2007
- Decreto 561 de 1984
- Decreto 60 del 2002 Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos
- Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 2115 del 2007
- Resolución 683 del 2012
- Resolución 5109 del 2005
- Resolución 1506 del 2011.

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	13

15. PERFIL DEL INSTRUCTOR

Estar avalado por un ente territorial de Salud Municipal o Departamental, registrado en la base de datos del INVIMA.

Competente para orientar el presente manual, desde los siguientes tópicos:

- ♦ Conocer, interpretar y tener experiencia en Legislación Alimentaria del País.
- ♦ Experiencia en Buenas Prácticas de Recepción, almacenamiento, Preparación, Distribución, Comercialización y Transporte de Alimentos.
- ♦ Conocimientos en Salud Ambiental.
- ♦ Ser Ingeniero de Alimentos o Bacteriólogo.
- ♦ Haber hecho diplomados en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.

16. CRONOGRAMA DE CAPACITACION

De acuerdo al plan de capacitación y la titulación de los cursos establecidos y escogidos por la empresa se realiza el cronograma de capacitación para el año.

17. LOS SOPORTES DEL PLAN DE CAPACITACION.

Los Registros de Asistencia
 Registro Fotográfico.
 El Informe Técnico de la capacitación.
 El Plan de Capacitación.

19. Firma y Aprobación del Proceso.

Nombres y Apellidos	Henry Luna Sánchez
Profesión	Ingeniero de Alimentos
Tarjeta Profesional	70254155305 TLM
Firma	
Nombres y Apellidos	Claudia Patricia Mesa Mejía
Profesión	Bacterióloga
Tarjeta Profesional	
Firma	

	LABORATORIO CLINICO CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA NIT. 65.749.723 - 9		
	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	Código	73001-HLS21-01
	MACROPROCESO: Educación Sanitaria de Alimentos y Bebidas	Versión	04
		Fecha	02/02/2021
	Proceso: Manual de Capacitación en Educación Sanitaria en Alimentos Preparados	Elaboro	Ing. Henry Luna
		Pág.	14

"POR LA CUAL SE AUTORIZA AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "DIAGNOSTICAR " PARA REALIZAR EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN SANITARIA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS"

**RESOLUCIÓN No. 236
(19 DE DICIEMBRE DE 2025)**

LA SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL

En uso de sus facultades constitucionales, legales y en especial las contenidas por el artículo 209 de la Constitución Nacional, Ley 9 de 1979, Resolución 604 de 1993, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1686 de 2012, Resolución 683 de 2012, Decreto 0407 y 0727 de 2017, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decretos Municipales 1000-0625 de 2021, Resolución 2674 de 2023, Circular Externa DAB 4150-10264-19, y demás normas concordantes y:

CONSIDERANDO

Que el artículo 209 de la Constitución política señala que, *"La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones."*

Que la Ley 9 de 1979, señala como función a cargo del Estado, la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, siendo la educación sanitaria, uno de los principales componentes de la prevención de la enfermedad y la promoción de hábitos saludables que garanticen el bienestar y la calidad de vida de la población humana.

Que la ley 715 de 2001 en su artículo 44.3.3.1 establece como competencias para los municipios *"Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana."*

Que de conformidad con el Título II Capítulo III artículo 12 de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, el cual indica literalmente *"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 ésta, 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, éstas 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." (Subrayado fuera de texto).

"POR LA CUAL SE AUTORIZA AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "DIAGNOSTICAR " PARA REALIZAR EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN SANITARIA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS"

Que el artículo 13 de la misma Resolución indica: **Plan de capacitación.** "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.

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".

Que el Municipio de Ibagué mediante Decreto 1000-0625 del 22 de octubre de 2021, adopto la circular externa DAB 4150-10264-19 expedida por la Dirección de alimentos y bebidas del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y alimentos -INVIMA-, donde estableció los lineamientos para otorgar autorización de capacitadores en manipulación de alimentos, carnes y productos carnicos comestibles, bebidas alcoholicas, leche cruda para consumo humano directo comercializado de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas, y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

Que la señora **CLAUDIA PATRICIA MESA MEJÍA**, identificada con C.C 65.749.723 de Ibagué, representante legal de **DIAGNOSTICAR**, identificado con el **NIT 65749723-9**, con sede en Ibagué, Matricula Mercantil No. 106214 del 27 de enero de 1998, renovada el 30 de mayo de 2025, con dirección Calle 44 Bis N° 2-33 Urbanización piedra Pintada parte baja, número telefónico 3102079111, correo electrónico gerenciadiagnosticar@gmail.com, de acuerdo al Decreto Municipal, ha solicitado ante la Secretaría de Salud, mediante oficio con radicación No.2025-131974 del 11 de Diciembre de 2025, la autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos para los siguientes enfoques: Carne y productos Carnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.

Que la solicitante allega la siguiente documentación en físico:

- o Certificado de existencia y representación legal expedido por la camara de comercio del establecimiento **DIAGNOSTICAR**.
- o Fotocopia de la Cedula del representante Legal **CLAUDIA PATRICIA MESA MEJIA**.
- o Rut de **DIAGNOSTICAR**.
- o Descripción detallada del curso o plan de capacitación en manipulación de alimentos para Carne y productos Carnicos comestibles y leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante
- o Memorias ilustradas del curso para manipuladores de alimentos en Carne y productos Carnicos comestibles y leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.

"POR LA CUAL SE AUTORIZA AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "DIAGNOSTICAR" PARA REALIZAR EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN SANITARIA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS"

PROFESIONAL

- o Hoja de Vida del Ingeniero de Alimentos **HENRY LUNA SANCHEZ**.
- o Fotocopia del diploma y acta de grado como Ingeniero de alimentos **HENRY LUNA SANCHEZ**.
- o Fotocopia de la Cedula de **HENRY LUNA SANCHEZ**.
- o Tarjeta del COPNIA del Ingeniero de Alimentos **HENRY LUNA SANCHEZ**.
- o Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de **HENRY LUNA SANCHEZ**.
- o Cursos educativos de **HENRY LUNA SANCHEZ**.
- o Certificación en formación en HACPP de **HENRY LUNA SANCHEZ**.

Que con base en la documentación aportada por la solicitante, la secretaría de salud municipal, encuentra que la señora representante legal de **DIAGNOSTICAR**, identificado con el NIT **65749723-9**, con sede en Ibagué, ha cumplido con la normatividad vigente y se le otorga la Autorización para la elaboración de planes de capacitación en Empresas y dictar los cursos de manipulación de alimentos para el enfoque de alimentos en: Carne y productos Carnicos comestibles, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante.

Qué en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: AUTORIZAR y avalar al siguiente profesional para que realice y ejecute planes de capacitación en Empresas y dictar los cursos de manipulación de alimentos que programe **DIAGNOSTICAR** identificado con el NIT **65749723-9**, con dirección Calle 44 Bis N° 2-33 Urbanización piedra Pintada parte baja, número telefónico 3102079111, correo electrónico gerenciadiagnosticar@gmail.com, según los enfoques de riesgos autorizados a:

- o Ingeniero de Alimentos **HENRY LUNA SANCHEZ**, identificado con c.c. 93.388.020 de Ibagué, Matricula profesional 70254155305TLM.

PARÁGRAFO PRIMERO: Dicha autorización es personal e intransferible y solo el titular del derecho podrá hacer uso de ella.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El propietario del establecimiento de comercio **DIAGNOSTICAR** debe solicitar, por escrito, modificación a la presente autorización, cuando adicione, cambie, reemplace total o parcialmente el personal capacitador a aquí autorizado.

ARTÍCULO SEGUNDO: La Secretaría de Salud Municipal, aprueba los siguientes enfoques de capacitación, que requieren autorización por la Entidad Territorial de Salud y que fueron presentados por la empresa **DIAGNOSTICAR**, y cumplieron con los requisitos exigidos:

1. Carne y productos Carnicos comestibles,
2. Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante

ARTÍCULO TERCERO: Que la señora **CLAUDIA PATRICIA MESA MEJÍA**, identificada con C.C. 65.749.723 de Ibagué, representante legal de **DIAGNOSTICAR** identificada con el NIT **65749723-9**, con sede en Ibagué, debe socializar ante la Secretaría de Salud Municipal, las bases de datos de las personas Capacitadas, adjuntando la documentación respectiva (Lista de asistencia la cual deberá contener la siguiente información legible: nombres, apellidos, dirección, empresa, teléfono No. de documento de identidad y firma, copia de valoración médica) y las demás que sean

"POR LA CUAL SE AUTORIZA AL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "DIAGNOSTICAR" PARA REALIZAR EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN SANITARIA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS"

exigidas por parte de la Autoridad Sanitaria.

ARTÍCULO CUARTO- VIGENCIA: La presente resolución está vigente por un periodo de un (1) año a partir de la fecha de notificación de esta Resolución a la señora **CLAUDIA PATRICIA MESA MEJÍA**, identificada con C.C 65.749.723 de Ibagué, representante legal de **DIAGNOSTICAR**, identificado con el NIT **65749723-9**, con sede en Ibagué.

ARTÍCULO QUINTO - VIGILANCIA Y CONTROL: Cuando la Empresa o los Profesionales Autorizados por la empresa, no cumplan con las obligaciones establecidas en la presente resolución o se encuentren irregularidades, se realizará la respectiva denuncia a las autoridades competentes, los consejos profesionales y tribunales de ética a donde pertenece el profesional o tecnólogo.

La secretaría de Salud Municipal realizará de manera aleatoria seguimiento a la capacitación que realicen, para lo cual podrá asistir a las mismas para verificar la calidad y cumplimiento, acorde a la programación de capacitaciones que informen, en caso de encontrar irregularidades puede suspender la autorización del capacitador; la cual puede ser suspendida total o parcialmente de acuerdo con los hallazgos.

ARTÍCULO SEXTO: NOTIFICAR personalmente a la señora **CLAUDIA PATRICIA MESA MEJÍA**, identificada con C.C 65.749.723 de Ibagué, representante legal de **DIAGNOSTICAR**, identificado con el NIT **65749723-9**, con sede en Ibagué, conforme en los términos y condiciones señaladas en el artículo 67 y 76 de la Ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO: Dicha notificación se surtirá a través de la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud Municipal de Ibagué.

ARTÍCULO SEPTIMO: Contra la presente decisión procede el recurso de reposición, interpuesto ante la secretaría de Salud y en subsidio el de apelación ante la Alcaldesa Municipal, el cual deberá presentarse y sustentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de su notificación conforme al artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO OCTAVO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en Ibagué, a los Dicinieve (19) días del mes de Diciembre de 2025.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE



MARICEL AGUIAR DELGADILLO
Secretaría de Salud Municipal (E)

Proyectó: Carolina Castiblanco Padilla – Abogada Contratista

Revisión Técnica: Diana Elizabeth Salas – Contratista SSMI

Alba Lucy Cuellar- Profesional Universitario SSMI