

"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 CÚPLASE



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