

**HOJA DE VIDA TRÁMITES Y SERVICIOS**

F-TS-001 Versión: 02

Fecha: 02-04-2024

<b>Dependencia:</b>	Secretaría de Salud		
<b>Proceso:</b>	Gestión del Desarrollo social		
<b>Responsable (cargo):</b>	Subdirector de Factores de Riesgo		
<b>Definición:</b>	<b>Trámite</b>		<b>Servicio</b> <b>X</b>
<b>Nombre:</b>	CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
<b>Nombre estandarizado:</b>	EDUCACIÓN SANITARIA SOBRE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS.		
<b>Propósito:</b>	Brindar capacitación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, contribuyendo con la salud pública del Municipio.		
<b>Trámite/Servicio dirigido a:</b>	Quienes realicen actividades comerciales relacionadas con la preparación y/o expendio de alimentos en establecimientos comerciales o ventas en vía pública ubicadas en el Municipio de Sabaneta.		
<b>Puntos de atención:</b>	Secretaría de Salud. Dirección: Carrera 46 # 75 Sur 36, Piso 5 del Centro Administrativo Municipal, Sabaneta, Antioquia. Horario de atención: De lunes a jueves de 07:30 A.M. a 12:00 P.M y de 01:30 P.M a 05:00 P.M Teléfono: 4406760 Ext. 1711		
<b>Se puede realizar por medios electrónicos:</b>	<b>No: X</b>	<b>Si:</b>	
<b>Clasificación temática:</b>	Salud Pública		
<b>Lista de momentos o Requisitos de la entidad:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Realizar la inscripción al número telefónico de la Secretaría de Salud del Municipio o de manera presencial. Estas capacitaciones son programadas directamente por la Secretaría de Salud.</li><li>2. Desarrollar su actividad comercial en el Municipio de Sabaneta.</li><li>3. Aportar documento que soporte que la persona labora en un establecimiento comercial o venta estacionaria del Municipio.</li><li>4. Asistir al curso en el que fue inscrito el usuario con el documento de identidad.</li><li>5. Acreditar asistencia a los cinco (5) módulos brindados en el curso.</li><li>6. La Capacitación no contiene certificado, el usuario debe tomar registros fotográficos de los encuentros para evidenciar su asistencia.</li></ol>		
<b>Respuesta:</b>	<b>Medio por donde se obtiene el resultado:</b>	Presencial	
	<b>Tiempo de obtención:</b>	Inmediato	
	<b>Nombre del Resultado:</b>	Capacitación	
	<b>Medio</b>	<b>Detalle</b>	
	Telefónico:	4406760 Ext. 1711	



### HOJA DE VIDA TRÁMITES Y SERVICIOS

F-TS-001 Versión: 02

Fecha: 02-04-2024

<b>Medio para Seguimiento del usuario:</b>	Presencial:	Secretaría de Salud		
<b>Manejo de la Entidad:</b>				
<b>Atributos de calidad:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pertinencia</li> <li>-Equidad</li> <li>-Continuidad</li> <li>-Coordinación</li> <li>-Satisfacción del cliente</li> </ul>			
<b>Registros y/o evidencias:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Listado de asistencia.</li> <li>2. Evaluación de la formación.</li> <li>3. Memorias – Presentación.</li> <li>4. Registros fotográficos.</li> </ol>			
<b>Fundamento legal:</b>	<b>Tipo de norma</b>	<b>Número</b>	<b>Año</b>	<b>Títulos, capítulos o artículos</b>
	Ley	9	1979	Por la cual se dictan Medidas Sanitarias Esta norma reglamenta las actividades y la competencia en materia de salud pública para asegurar el bienestar de la población, tanto a nivel de protección del ambiente y las reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en la salud humana.
	Ley	2052	2020	Por medio de la cual se establecen disposiciones transversales a la rama ejecutiva del nivel nacional y territorial y a los particulares que cumplan funciones públicas y/ 0 administrativas en relación con la racionalización de trámites y se dictan otras disposiciones.
	Decreto	3075	1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
	Resolución	604	1993	Por la 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.
Resolución	683	2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y	

**HOJA DE VIDA TRÁMITES Y SERVICIOS**

F-TS-001 Versión: 02

Fecha: 02-04-2024

				equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	
	Resolución	2674	2013	La Resolución 2674 de 2013 tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, reparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas	
	Resolución	0666	2020	Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19.	
<b>Actualizado por:</b> Eliana Marcela Ospina Vanegas <b>Subdirector de Factores de Riesgo</b>		<b>Jurídico que aprueba:</b> Alejandro Montoya Granada <b>Abogado - Contratista</b>		<b>Aprobado por Calidad:</b> Mateo Ramirez Cardona <b>Profesional-Contratista</b>	<b>Fecha:</b> <b>07/05/2024</b>