

Ibagué, 20 de noviembre de 2024

Comunicado de prensa 2545

## **Estos son los requisitos exigidos por la Alcaldía para capacitadores en manipulación de alimentos**

*Este proceso está a cargo de personas particulares (naturales o jurídicas), que deben obtener el aval y autorización de la Secretaría de Salud para dictar estos cursos.*

Todas las personas que tengan como actividad la manipulación de alimentos deberán estar certificadas por aquellas empresas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la Secretaría de Salud. Estas deben cumplir con unos requisitos para ejecutar los planes de capacitación.

Tales requisitos consisten en la presentación del certificado de Cámara de Comercio, cédula del representante legal, RUT, descripción detallada del plan de capacitación y memorias del curso; además, deberán cumplir con la idoneidad técnica y científica, y la experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos.

*“Como autoridades sanitarias, supervisamos a estas personas naturales o jurídicas verificando el cumplimiento de la normatividad y en caso de encontrar irregularidades podemos llegar a suspender parcial o total la autorización del capacitador”,* dijo Liliana Ospina, secretaria de Salud Municipal.

La funcionaria agregó que *“este permiso o autorización tiene vigencia de un año y deberá ser renovado ante la Secretaría. Algo importante es que los costos de estas capacitaciones dependen únicamente del capacitador, ya sea persona natural o jurídica”*.



Alcaldía de  
**IBAGUÉ**

Nit. 800113389-7



Es importante resaltar que una vez obtengan la resolución, estas personas naturales o jurídicas podrán dictar cursos de manipulación de alimentos en carnes y productos cárnicos comestibles, leche cruda, venta de alimentos en la vía pública autorizados; objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.