

GACETA DISTRITAL



ALCALDÍA DE
BARRANQUILLA

No. **775** • Abril 24 de 2021

Órgano Oficial de Publicación del Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla



BARRANQUILLA.GOV.CO

CONTENIDO

RESOLUCIÓN N° 014 2021 (22 de abril de 2021)	3
“POR LA CUAL SE FIJA LA DIRECTRIZ PARA LA AUTORIZACION EN EL DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTURIA DE BARRANQUILLA A PERSONAS NATURALES Y/O JURIDICAS COMO CAPACITADORAS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”	
CIRCULAR EXTERNA No 014 (22 de abril de 2021).....	14
REITERACION DE CUMPLIMIENTO DE PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE CADAVERES – (FALLECIDOS) POR CASOS PROBABLES O CONFIRMADOS DE COVID 19 EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA – ORIENTACIONES PARA EL MANEJO, TRASLADO Y DISPOSICIÓN FINAL DE CADÁVERES POR SARS-COV-2 (COVID-19) -VERSIÓN 05 EMITIDO POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y CIRCULAR EXTERNA No. 0022 – 600 DEL 5 DE JUNIO DE 2020 DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA	
CIRCULAR EXTERNA No 015 (22 de abril de 2021).....	15
INSTRUCCIONES FRENTE A LA PREVENCIÓN DE LA PÉRDIDA DE VACUNAS COVID POR VENCIMIENTOS	
CIRCULAR EXTERNA N° 016 (22 de abril de 2021).....	18
REITERACION DE CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS Y RECOMENDACIONES PARA EL CUIDADO DE LA SALUD MENTAL Y EL MANEJO DEL DUELO EN PERSONAS CON COVID 19 Y SUS FAMILIAS	



RESOLUCIÓN SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

RESOLUCIÓN N° 014 2021

“POR LA CUAL SE FIJA LA DIRECTRIZ PARA LA AUTORIZACION EN EL DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTURIA DE BARRANQUILLA A PERSONAS NATURALES Y/O JURIDICAS COMO CAPACITADORAS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”

La Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, en uso de sus competencias Constitucionales, Legales y Reglamentarias, en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Ley 1122 de 2007, y la Resolución 2674 de 2013 del MSPS, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que “(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)”.

Que la Ley 9 de 1979, establece: artículo 564. “Corresponde al Estado como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.”

Que el artículo 46 de la Ley 715 de 2001, establece las competencias en Salud Pública, definiendo: “La salud pública es una función esencial del Estado y para tal fin la Nación y las entidades territoriales concurrirán en su ejecución en los términos señalados en la presente ley. Las entidades territoriales tendrán a su cargo la ejecución de las acciones de salud pública en la promoción y prevención dirigidas a la población de su jurisdicción.”

Que la Ley 1122 de 2007, determina en su artículo 34, **Supervisión en algunas áreas de Salud Pública**, en su literal c), establece: “La competencias (...). Corresponde a los departamentos, **distritos** y **municipios** categorías 1, 2, 3 y en especial, la **vigilancia y control sanitario en la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, el transporte asociado a dichas actividades.**” (Negritas fuera de texto)

Que conforme a lo anterior y a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el MSPS, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, indica:

Artículo 3. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

Artículo 12. 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 Propio)

Que, en la reglamentación nacional sobre la manipulación de alimentos, se encuentra requisitos sobre el personal y la formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, y cuya capacitación está sujeta a la rectoría del estado, por medio de las autoridades sanitarias, como a continuación se enuncia en las normas que regulan la materia.

Que la Resolución 604 de 1993 del MS "Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública", establece:

Artículo 9. *Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local de salud o **por particulares debidamente autorizados por aquella**, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad. (Negrilla fuera de texto).*

Que mediante el Decreto 1500 de 2007, expedido por el MPS, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, el Gobierno Nacional estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación, señalando respecto a las competencias.

Artículo 58. COMPETENCIAS. *Las competencias de acuerdo con las disposiciones legales vigentes referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control en el sistema oficial establecido en el presente capítulo, serán:*

(...)

3. *Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, será competencia de las entidades territoriales de salud. (negrilla-subrayado fuera de texto)*

Asu vez la Resolución 3009 de 2010 del MPS, “*Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación*”, dispone:

Artículo 15. PERSONAL MANIPULADOR. *Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos.*

(...)

2. *Capacitación. Toda planta de beneficio debe implementar un programa de capacitación teórico-práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación.*

La capacitación debe ser impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y, demostrar experiencia en el área de carnes, mínimo de dos años. (...)

PARÁGRAFO 3. *La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos*

La Resolución 683 de 2012, del MSPS, “*Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano*”, cuando expresa:

Artículo 10. Condiciones de Fabricación. (....)

1. *Educación y capacitación. Toda persona que manipule objetos, envases, materiales y equipamientos, debe cumplir con los siguientes requisitos:*

1.2. *Las empresas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas **debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes.*** (negrillas fuera de texto)

Al respecto la Resolución 240 de 2013 del MSPS, “*Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, panta de desposte y almacenamiento, comercialización, expidió, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles*”, que establece:

Artículo 16 *Capacitación. Toda planta de beneficio animal de categoría nacional deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos. (..)*

Parágrafo. *La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, **verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.*** (Negrilla fuera de texto)

Así mismo la Resolución 242 de 2013, del MSPS, “*Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, despese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles*” señala:

Artículo 15. Capacitación. *Toda planta de beneficio deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.*

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio y será impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos y temas afines.

Parágrafo. La autoridad sanitaria competente, *en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos. (Negrilla fuera de texto)*

Que el Decreto 1880 de 2011 “*Por el cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el territorio nacional*” establece en su artículo 9:

Artículo 9. Requisitos para la comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. *Los comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo deben inscribirse ante las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios de categorías 1, 2 y 3 de su respectiva jurisdicción.*

El comercializador ambulante de leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, *el cual tendrá vigencia de un (1) año, expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud. (Negrilla fuera de texto).*

Que el Decreto 1686 de 2012 “*Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano*” dispone en su artículo 27:

Artículo 27. Educación y capacitación. *Toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas, debe cumplir con los siguientes requisitos:*

1. (...).

2. Las fábricas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes. (...). *(Negrilla fuera de texto).*

Que la Secretaría Distrital de Salud en aras de lograr satisfacer las necesidades tanto en el sector, como en la comunidad en general, considera necesario regular el procedimiento y requisitos mínimos para ser manipulador de alimentos o bebidas alcohólicas y para autorizar a personas naturales y/o jurídicas que dictaran cursos de capacitación para manipuladores de: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública

en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, en la Jurisdicción del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla, previa verificación del procedimiento que se señalara en el presente acto administrativo.

Que en mérito de lo expuesto, la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, en su condición de autoridad sanitaria,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. OBJETO: Establecer el procedimiento y requisitos mínimos para autorizar a personas Naturales o Jurídicas, para dictar cursos de capacitación para manipuladores de alimentos, en la Jurisdicción del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla.

ARTÍCULO SEGUNDO. CAPACITADOR EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS O BEBIDAS ALCOHOLICAS: Podrán ser capacitadores y por lo tanto desarrollar cursos de capacitación en el manejo Higiénico de carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos:

1. **Las Personas Naturales** que sean profesionales o tecnólogos de acuerdo con las siguientes directrices:

- 1.1. **Para capacitadores de Carne y productos cárnicos comestibles:**

Para profesionales de áreas diferentes a la Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Agroindustrial, Química de Alimentos y Microbiología, deberán presentar copia del pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional capacitador en el que deben estar incluidas específicamente las áreas en saneamiento. Ciencias biológicas, salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, Buenas Prácticas de manufactura, inocuidad carne y productos cárnicos comestibles o equivalentes, lo cual no se subsana con cursos, simposios o seminarios. En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.

Adicionalmente debe presentar certificaciones de formación en HACPP

- 1.2. **Para Capacitadores de Manipuladores de Bebidas Alcohólicas:**

Solo podrán ser efectuadas por Profesionales en Química, Ingeniero Químico, Químico Farmacéuticos o Ingeniero de Alimentos. En este caso no existe la posibilidad de autorizar a tecnólogos.

- 1.3. **Para capacitadores de Manipuladores de envases, materiales y equipamientos:**

Solo podrán ser efectuadas por profesionales o tecnólogos que tengan formación en higiene sanitaria, en el manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos.

Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes de Química, Ingeniero Químico, Químico de Alimentos o Ingeniero de Alimentos deberán presentar copia del pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del capacitador en los que deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene sanitaria, manejo y proceso de envases, materiales y equipamientos.

1.4. Para los Capacitadores de manipuladores de leche cruda comercializada de forma ambulante.

Para profesionales o tecnólogos diferentes a Ingenieros de Alimentos, Ingenieros Químicos, Ingenieros Agroindustriales, Químicos de Alimentos, Médicos Veterinarios, Médicos Veterinarios zootecnistas, Microbiólogos, Zootecnias, se deberá pedir el pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del profesional o tecnólogo capacitador en el cual deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, ciencia y tecnología de alimentos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes.

1.5. Para los Capacitadores de manipuladores de Alimentos comercializados en ventas ubicadas en vía pública autorizadas por la autoridad competente del espacio público.

Para profesionales o tecnólogos de áreas diferentes a Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Agroindustrial, Químicos de Alimentos, Médicos Veterinarios, Médicos Veterinarios zootecnistas, Microbiólogos, se deberá pedir el pensum académico, plan de estudios o los contenidos programáticos del pregrado del título profesional o tecnológico del capacitador en el cual deben estar incluidas específicamente las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad o equivalentes

2. **Las Personas Jurídicas**, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones. Las personas jurídicas deberán contar con profesionales o tecnólogos que cumplan con los requisitos establecidos en el numeral 1 del presente artículo.

ARTÍCULO TERCERO. REQUISITOS PARA LA AUTORIZACION. Para efectuar la autorización como capacitador en el Registro de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, a las personas Naturales y/o jurídicas señaladas en el artículo segundo, deberán presentar en la Secretaria Distrital de Salud o a quien esta delegue, la documentación que se relaciona a continuación

PERSONAS NATURALES

1. Solicitud del interesado debidamente firmada. En la solicitud se debe aclarar cuál es el alcance (Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos) de la autorización solicitada.
2. Hoja de Vida del capacitador.
3. Fotocopia del Documento de identidad del capacitador.
4. Fotocopia autenticada del diploma del título profesional o tecnológico del capacitador, emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación.
5. Tarjeta profesional en los casos que aplique del capacitador.
6. Certificado de experiencia docente en el área.
7. Descripción detallada de la capacitación especificando los temas a tratar y el tiempo empleado, teniendo en cuenta las prácticas higiénicas en manipulación de alimentos o

bebidas alcohólicas y la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos o bebidas alcohólicas.

En el caso de las capacitaciones de carnes y productos cárnicos comestibles, la cual debe ser mínimo de 10 horas, entre los temas a tratar son obligatorios los relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, HCPP e inocuidad carne y productos cárnicos.

En el caso de las capacitaciones a los manipuladores – vendedores de alimentos en ventas ubicadas en la vía pública autorizadas por la autoridad competente estas deben tener una duración mínima de 12 horas.

8. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas, folletos, plegables, cartillas etc.), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
9. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico - sanitarias de ventilación e iluminación y contar con las ayudas y / o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.

De acuerdo con el marco normativo citado previamente no existe inconveniente de realizar capacitación a manipuladores de alimentos o bebidas alcohólicas por medio de alternativas tecnológicas como es un medio virtual, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con requisitos normativos exigidos para los capacitadores, en especial con lo indicado en el numeral 1 del artículo segundo de la presente resolución. Para este caso quien diseña los contenidos también debe surtir el proceso de autorización y deberá presentarse a la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla para que este se valide.

10. Presentar el certificado de matrícula de persona natural, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su actividad comercial contemplen las capacitaciones.

PERSONAS JURIDICAS.

1. Solicitud del interesado debidamente firmada por el representante legal. En la solicitud se debe aclarar cuál es el alcance (Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos) de la autorización solicitada
2. Certificado de Existencia y Representación Legal expedida por la Cámara de Comercio o autoridad competente, con vigencia no superior a (3) tres meses. Y en el cual se indique, en el objeto social, que dentro de sus actividades contemple las capacitaciones.
3. Hoja de Vida de cada uno de los capacitadores.
4. Fotocopia del Documento de identidad del representante legal y de cada uno de los capacitadores.
5. Fotocopia autenticada del diploma del título profesional o tecnológico de cada uno de los capacitadores, emitido por universidad legalmente o institución reconocida por el Ministerio de Educación.
6. Tarjeta profesional en los casos que aplique de cada uno de los capacitadores.
7. Certificado de experiencia docente de cada uno de los capacitadores en el área.
8. Descripción detallada de la capacitación especificando los temas a tratar y el tiempo

empleado, teniendo en cuenta las prácticas higiénicas en manipulación de alimentos o bebidas alcohólicas y la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos o bebidas alcohólicas.

En el caso de las capacitaciones de carnes y productos cárnicos comestibles, la cual debe ser mínimo de 10 horas, entre los temas a tratar son obligatorios los relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, HCPP e inocuidad carne y productos cárnicos.

En el caso de las capacitaciones a los manipuladores – vendedores de alimentos en ventas ubicadas en la vía pública autorizadas por la autoridad competente estas deben tener una duración mínima de 12 horas.

9. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas, folletos, plegables, cartillas etc.), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
10. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación y contar con las ayudas y/o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.

De acuerdo con el marco normativo citado previamente no existe inconveniente de realizar capacitación a manipuladores de alimentos o bebidas alcohólicas por medio de alternativas tecnológicas como es un medio virtual, siempre y cuando se cuente con la orientación de profesionales o tecnólogos que cumplan con requisitos normativos exigidos para los capacitadores, en especial con lo indicado en el numeral 1 del artículo segundo de la presente resolución. Para este caso quien diseña los contenidos también debe surtir el proceso de autorización y deberá presentarse a la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla para que este se valide.

11. Presentar el certificado de matrícula de persona jurídica, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su actividad comercial contemplen las capacitaciones.

ARTÍCULO CUARTO. PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCIÓN. Una vez presentada completa la documentación requerida para el trámite de inscripción como capacitador en manipulador higiénico de alimento o bebidas alcohólicas en la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, se llevará a cabo el estudio sobre la solicitud y emitirá el respectivo acto administrativo en un término no superior a quince (15) días hábiles siguientes a su radicación.

PARAGRAFO PRIMERO: Si la solicitud de inscripción como capacitador en manipulador higiénico de alimento o bebidas alcohólicas presentada ante la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla esté incompleta se requerirá al solicitante dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de radicación para que la complete en el término máximo de un (1) mes. A partir del día siguiente en que el interesado aporte los documentos requeridos comenzará a correr el término para resolver la petición

PARÁGRAFO SEGUNDO. Se entenderá que el peticionario ha desistido de su solicitud cuando no satisfaga el requerimiento de que trata el párrafo anterior, salvo que antes de vencer el plazo concedido solicite prórroga la cual podrá concederse hasta por un término igual al inicialmente concedido. Vencidos los términos establecidos en este artículo, la Secretaria de Salud Distrital decretará el desistimiento y el archivo del expediente, mediante acto administrativo motivado, que se notificará personalmente, contra el cual únicamente procede recurso de reposición, sin perjuicio de que la respectiva solicitud pueda ser nuevamente presentada con el lleno de los requisitos legales.

PARÁGRAFO TERCERO. Una vez presentada la documentación completa para su inscripción, esta será estudiada por el Grupo Asesor Jurídico de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla,

para determinar si cumple con el lleno de los requisitos legales señalados en los artículos segundo y tercero de la presente resolución. Cumplida esta etapa, la descripción detallada del curso y resumen didáctico del mismo será revisado por el talento humano adscrito al programa de alimentos de la Oficina de Salud Pública o quien haga sus veces, para determinar si los mismos se ajustan a los principios prácticos higiénicos en manipulación de alimentos o bebidas alcohólicas y a la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos o bebidas alcohólicas. Una vez realizado el estudio sobre la solicitud y cumplidos los requisitos señalados en los artículos

segundo y tercero de la presente resolución, esta secretaria emitirá el respectivo acto administrativo, que se notificará de conformidad con lo señalado en la ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO CUARTO. Cuando se inscriba como capacitador en manipulación de alimentos a una persona jurídica y dentro de esta se remplace el profesional o al tecnólogo que dicta las capacitaciones, deberá presentar por escrito ante la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla la novedad respectiva, anexando la documentación completa requerida para las personas naturales que dicten las capacitaciones, señaladas en los artículos segundo y tercero de la presente resolución, para lo cual, esta Secretaria, expedirá el correspondiente acto administrativo.

PARÁGRAFO QUINTO: Copia del presente acto administrativo mediante el cual se inscribe a las personas Naturales o Jurídicas en el registro de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, será remitido a la Oficina de Salud Pública de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla para que de acuerdo con sus competencias legales realice el control y supervisión de los cursos.

PARÁGRAFO SEXTO: Una vez emitido el acto administrativo mediante el cual se inscribe a las personas Naturales o Jurídicas la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, notificara mensualmente al INVIMA la información correspondiente de los capacitadores autorizados en el formato correspondiente, para consolidar y publicar en la página web el listado de los profesionales o tecnólogos reportados por las Entidades Territoriales de Salud – ETS.

ARTÍCULO QUINTO. REQUISITOS PARA LLEVARSE A CABO LA CAPACITACION. La capacitación sobre: Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, para realizarse en la jurisdicción del Distrito de Barranquilla debe:

1. Ser dictada por profesionales o tecnólogos debidamente autorizados por la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla o por una Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría especial, I, II o III. Y encontrarse en el listado de profesionales o tecnólogos reportados por las Entidades Territoriales de Salud publicada en la página web del INVIMA.
2. Ser desarrollada en su totalidad la capacitación.
3. La capacitación para cada manipulador de carnes y productos cárnicos comestibles debe ser mínimo de 10 horas. En el caso de las capacitaciones a los manipuladores – vendedores de alimentos en ventas ubicadas en la vía pública autorizadas por la autoridad competente estas deben tener una duración mínima de 12 horas.
4. El número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación no podrá ser superior a 25 personas.
5. Notificar a la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, o a quien esta delegue, con mínimo diez (10) días hábiles de anticipación la capacitación, esta fecha se cuenta a partir del momento de la radicación de la notificación. La notificación debe contener:

fecha, sitio o link, horario, temas, metodología y público objeto de la capacitación, para que el talento humano de esta secretaria de acuerdo con sus competencias realice en control, supervisión y seguimiento de estas capacitaciones.

6. Realizarse como mínimo en un 50% dentro del horario laboral de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, es decir de lunes a viernes entre 8:00 am a 5:00 pm para lograr seguimiento eficaz a las capacitaciones.
7. Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.
8. Llevar a cabo un registro de las personas que recibieron la capacitación, registro que deberá ser enviado en medio magnético a la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla.
9. Contener en el registro de las personas capacitadas como mínimo, nombre completo del capacitado, documento de identificación, dirección y/o correo electrónico, fecha de realización de la Capacitación, nombre del lugar donde se realiza la capacitación o link y el alcance de la capacitación realizada (Carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos)

ARTÍCULO SEXTO. VIGENCIA DE LA AUTORIZACION. El acto administrativo que expida la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, para dictar la capacitación, tendrá una vigencia de un (1) año, contado a partir del día que se realice la correspondiente inscripción de la persona Natural o Jurídica en el registro de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla.

ARTÍCULO SEPTIMO: RENOVACIÓN. Para la renovación de la autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas, se deberá presentar ante la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, la solicitud suscrita por parte del peticionario, haciendo la salvedad, que los documentos aportados inicialmente y que se encuentran en la Secretaria de Salud Distrital NO deberán aportarse nuevamente, salvo que el solicitante considere pertinente allegarla o adionarla. Es importante indicar, que, para dar trámite a la solicitud de renovación de autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas, se deberá contar con toda la documentación que se indica en los artículos segundo y tercero de la presente resolución, lo mismo que indicar el número del Acto Administrativo a renovar.

ARTÍCULO OCTAVO: SUSPENSION O CANCELACION DE LA AUTORIZACIÓN. La Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, podrá ordenar mediante acto administrativo, la suspensión o cancelación de la autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas, cuando se evidencie el incumplimiento de alguna de las obligaciones señaladas en el presente acto administrativo. En todos los casos la suspensión o cancelación será por el término de tiempo que quede de vigencia de la resolución de autorización.

PARÁGRAFO PRIMERO: Una vez emitido el acto administrativo mediante el cual se suspende o cancela la autorización como capacitador de manipulación higiénica de alimentos o bebidas alcohólicas a las personas Naturales o Jurídicas, la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, notificara al INVIMA para que sean retirados del listado de los capacitadores autorizados.

ARTÍCULO NOVENO. CAUSALES DE CANCELACION DE LA AUTORIZACION. Son causales de cancelación de la autorización entre otras las siguientes:

1. Cambio del propietario y/o representante legal, razón social y dirección sin previo aviso a esta secretaria.



2. El no reportar el cambio del personal capacitador autorizado por esta Secretaria.
3. Realizar la capacitación con personal capacitador que no cuente con idoneidad técnica y científica.
4. No realizar la capacitación con la intensidad horario requerida.
5. Entregar certificación de capacitación sin haber asistido o recibido capacitación alguna.
6. El no cumplimiento de las condiciones higiénico-locativas del local.

ARTÍCULO DECIMO. DEROGATORIA Y VIGENCIA. La presente Resolución deroga toda disposición que le sea contraria, en especial la Resolución 02922013 del 2013 y rige a partir de la fecha de su publicación.

Dada en Barranquilla a los 22 de abril de 2021.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

HUMBERTO RAFAEL MENDOZA CHARRIS

Secretario Distrital de Salud
Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla



CIRCULAR SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD**CIRCULAR EXTERNA No 014**
(22 de abril de 2021)

PARA: ENTIDADES PRESTADORAS DE PLANES DE BENEFICIOS, INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD, SERVICIOS FUNERARIOS, CEMENTERIOS, Y AUTORIDADES COMPETENTES DEL ORDEN DISTRITAL.

DE: SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BARRANQUILLA

ASUNTO: REITERACION DE CUMPLIMIENTO DE PROTOCOLOS EN EL MANEJO DE CADAVERES – (FALLECIDOS) POR CASOS PROBABLES O CONFIRMADOS DE COVID 19 EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA – ORIENTACIONES PARA EL MANEJO, TRASLADO Y DISPOSICIÓN FINAL DE CADÁVERES POR SARS-COV-2 (COVID-19) -VERSIÓN 05 EMITIDO POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y CIRCULAR EXTERNA No. 0022 – 600 DEL 5 DE JUNIO DE 2020 DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA

Considerando el comportamiento y el aumento marcado de casos por COVID 19, ante el tercer pico de la pandemia en que se encuentra inmerso el país y en particular el Distrito de Barranquilla, esta Secretaría Distrital de Salud, como máxima autoridad sanitaria en esta jurisdicción territorial, considera reiterar debido al incremento de mortalidad presentada y a los casos de conocimiento público respecto a la entrega de cadáveres, el cumplimiento de las orientaciones y protocolos, fijado por el Ministerio de Salud y Protección Social – Versión 05, que le fue comunicada por esta entidad mediante Circular No. 0022 – 600 del 5 de Junio de 2020

Con respecto a lo anteriormente expuesto se advierte que se encuentra vigente las directrices asociadas al presente asunto, emanadas en la Circular No 0022-600 de 05 de junio de 2020 de la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla, que desarrolló en detalle la ruta y procedimientos pertinentes y obligatorios.

Por lo que igualmente se les reitera que la violación e inobservancia de las medidas tomadas en la presente circular y demás normas concordantes, dará lugar a sanciones administrativas, penales y pecuniarias previstas en los artículos 368 del código penal y 2.8.8.1.4.21 del Decreto 780 de 2016, sin perjuicio de las demás responsabilidades a las que hay lugar.

La presente circular se comunicará a los interesados por el medio más expedito y para efectos de su publicidad se pondrá a disposición en la página web de la Alcaldía Distrital de Barranquilla.

22 de abril de 2021.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

HUMBERTO RAFAEL MENDOZA CHARRIS
SECRETARIO DISTRITAL DE SALUD
ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANQUILLA

CIRCULAR SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

CIRCULAR EXTERNA No 015
(22 de abril de 2021)

PARA: ENTIDADES ADMINISTRADORAS DE PLANES DE BENEFICIOS-EAPB

DE: SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD.

ASUNTO: INSTRUCCIONES FRENTE A LA PREVENCIÓN DE LA PÉRDIDA DE VACUNAS COVID POR VENCIMIENTOS

En cumplimiento de las facultades de Inspección y Vigilancia establecidas por la ley 715 de 2001, Decreto ley 1751 de 2015, en especial lo establecido por el Plan Decenal de Salud Pública, al Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas, según Resolución 518 de 2015 y a la Resolución 5857 del 26 de diciembre de 2018, en la cual se establece que el Programa Ampliado de Inmunización (PAI), se encuentra financiado con cargo a la UPC y teniendo en cuenta la responsabilidad de las Empresas Administradoras de Planes de Beneficios (EAPB) en materia del aseguramiento contenido en el artículo 14 de la Ley 1122 de 2007, esta Secretaría de Salud se permite impartir las siguientes instrucciones dentro del Plan Nacional de Vacunación contra el COVID 19, adoptado mediante Decreto 109 del 29 de Enero del 2021 y a los Lineamientos Técnicos y Operativos para la Vacunación Contra el COVID-19, versión 1, del Ministerio de Salud y Protección Social, previa a las siguientes

Objetivo: Velar porque se prevenga la pérdida de dosis de vacunas covid por mal manejo de las mismas por parte del personal encargado de prestar el servicio en todos los puntos habilitados para el servicio de vacunación del distrito de Barranquilla a fin de brindar una vacunación segura a los habitantes priorizados.

CONSIDERACION

Que la ley 2064 de 2020 tiene por objeto declarar de interés general la estrategia para la inmunización de la población colombiana contra la Covid-19 y establecer medidas administrativas y tributarias para la financiación y la gestión de los asuntos relacionados con la inmunización contra la Covid-19 y otras pandemias

Que los biológicos e insumos del programa ampliado de inmunización son catalogados como bien público, por lo cual se ubican en el contexto de los artículos 63 y 102 de la constitución política colombiana de 1991; artículos 42 y 43 de la ley 715 de 2001; artículo 24 de la ley 734 de 2002, además del informe No. 32 de la organización panamericana de la salud relacionado con buenas prácticas de manufactura (bpm) en lo referente a la responsabilidad, cuidado, custodia y manejo de quien posee los biológicos e insumos. es importante mencionar que los insumos deben estar amparado a través de una póliza todo riesgo mientras este bajo su custodia

Indicaciones Vacuna Pfizer:

La vacuna para Covid de la farmacéutica Pfizer se encuentra indicada en personas mayores de 16 años adelante, una serie dos dosis con intervalo de separación de 21 días, 0,3 ml de forma IM en el brazo izquierdo deltoides, según el INVIMA en la Resolución 2021000183 del 5 de enero del 2021 en el cual se otorga autorización sanitaria para su uso de Emergencia.

Adicional a esta indicación las recomendaciones dadas para la vacunación segura de este biológico incluyen:

Vida útil del vial

- ✓ En el centro de Acopio a temperaturas entre – 80 y – 60 (ultracongelación) 6 meses

- ✓ Después de someterse al proceso de descongelación a temperaturas de +2 a +8 (refrigeración) protegido de la luz, 5 días o 120 horas. (debe estar rotulado el frasco con la fecha y hora de la descongelación)
- ✓ Después de reconstituido el vial solo puede usarse por 6 horas.
- ✓ Cada vial debe ser reconstituido con solución salina 0.9% 1,8 cc, con agujas de bajo calibre a fin de minimizar los espacios muertos
- ✓ No utilice la vacuna si el frasco está roto, mal rotulado o si hay material extraño en la solución.
- ✓ No mezcle en la misma jeringa con otras vacunas.
- ✓ Si se incumple cualquiera de estas recomendaciones el vial debe ser descartado.
- ✓ Cada vial reconstituido tiene un rendimiento de 6 dosis de 0,3 ml.
- ✓ Las personas que durante el intervalo entra la primera dosis y la segunda dosis sean diagnosticadas con Covid 19 NO deberán recibir la segunda dosis (resolución No.432 2021)

Indicaciones Vacuna Sinovac:

La vacuna para Covid de la farmacéutica CoronaVac de Sinovac Biotech La vacuna está indicada para la inmunización activa para prevenir casos de la enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2, en personas de 18 años o más que son susceptibles, su dosificación es una serie dos dosis con intervalo de separación de 28 días, 0,5 ml de forma IM en el brazo izquierdo deltoides, según autorización y visto bueno de importación No. VINVINVIMA-21-0012187 por parte del INVIMA, para lo cual emitió Registro de Importación No. REG-500015774-20210203N, para su uso de Emergencia.

Adicional a esta indicación las recomendaciones dadas para la vacunación segura de este biológico incluyen:

Vida útil del vial

- ✓ Vial sin abrir: Puede conservarse hasta 12 meses entre +2 y +8 °C.
- ✓ Vial abierto: Se ha demostrado la estabilidad química y física en uso desde el momento de la apertura del vial hasta 8 horas en refrigeración (+2 y +8 °C).
- ✓ No necesita reconstituirse
- ✓ Homogenice la vacuna con movimientos circulares suaves.
- ✓ No mezcle en la misma jeringa con otras vacunas.
- ✓ La vacuna está lista para usarse inmediata después de abierta.
- ✓ No congelar, ni diluir.
- ✓ No utilice la vacuna si el frasco está roto, mal rotulado o si hay material extraño en la solución.

Indicaciones AstraZeneca:

La vacuna para Covid de ChAdox1-S* recombinante o AZD1222 de la farmacéutica AstraZeneca se encuentra indicada en personas mayores de 18 años adelante, una serie dos dosis con intervalo de separación de 3 meses o 84 días, 0,5 ml de forma IM en el brazo izquierdo deltoides, según el INVIMA en la Resolución 2021005436 del 23 de Febrero del 2021 en el cual se otorga autorización sanitaria para su uso de Emergencia.

Adicional a esta indicación las recomendaciones dadas para la vacunación segura de este biológico incluyen:

Vida útil del vial

- ✓ Conservar los viales en el embalaje exterior para protegerlos de la luz.
- ✓ Vial abierto: Se ha demostrado la estabilidad química y física en uso desde el momento de la apertura del vial (primera punción de la aguja, después de abrirlo por primera vez) hasta 48 horas en un refrigerador (2 ° C - 8 ° C).
- ✓ Vial sin abrir: 6 meses cuando se conserva en nevera (2 ° C - 8 ° C) en su envase y empaque original.
- ✓ Cada vial contiene 5 ml de suspensión para 10 dosis de 0.5 ml.
- ✓ No mezcle en la misma jeringa con otras vacunas.
- ✓ No congelar, ni diluir.
- ✓ No utilice la vacuna si el frasco está roto, mal rotulado o si hay material extraño en la solución.

Es importante recalcar la responsabilidad, cuidado, custodia y manejo de quien posee los biológicos e insumos, es importante mencionar que los insumos deben estar amparado a través de una póliza todo riesgo mientras este bajo su custodia. Cualquier pérdida no justificada de los biológicos entregados deben ser asumidos por la IPS responsable de los mismo, igualmente las EAPB deben realizar seguimientos a su red de prestadores.

Para información y asistencia técnica: Programa PAI Distrital - correo mtatisr@barranquilla.gov.co o al teléfono 3213945321.

Lo dispuesto en la presente circular será objeto de seguimientos permanentes por esta Secretaría, siendo responsabilidad de la EPS el cumplimiento íntegro de lo aquí señalado y las normas técnicas expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por lo que igualmente se les reitera que la violación e inobservancia de las medidas tomadas en la presente circular y demás normas concordantes, dará lugar a sanciones administrativas, penales y pecuniarias previstas en los artículos 368 del código penal y 2.8.8.1.4.21 del Decreto 780 de 2016, sin perjuicio de las demás responsabilidades a las que hay lugar.

La presente circular se comunicará a los interesados por el medio más expedito y para efectos de su publicidad se pondrá a disposición en la página web de la Alcaldía Distrital de Barranquilla.

22 de abril de 2021.

HUMBERTO RAFAEL MENDOZA CHARRIS

Secretario Distrital de Salud

Alcaldía Distrital de Barranquilla

**CIRCULAR SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD****CIRCULAR EXTERNA N° 016**
(22 de abril de 2021)

PARA: ENTIDADES PROMOTORAS DE SALUD EPS E INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD IPS.

DE: SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BARRANQUILLA

ASUNTO: REITERACION DE CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS Y RECOMENDACIONES PARA EL CUIDADO DE LA SALUD MENTAL Y EL MANEJO DEL DUELO EN PERSONAS CON COVID 19 Y SUS FAMILIAS

FECHA: 21 DE ABRIL DE 2021

En consideración al comportamiento y aumento marcado de caos COVID 19, ante el tercer pico de la pandemia en que se encuentra inmerso el país y en particular el Distrito de Barranquilla, esta Secretaría Distrital de Salud, como máxima autoridad sanitaria en esta jurisdicción territorial, considera reiterar debido al incremento de mortalidad presentada, a que como actores dentro del Sistema General de Seguridad Social en Salud, como Entidad Promotora de Salud EPS y su red de Instituciones Prestadora de Servicio de Salud IPS, a reforzar el trabajo sobre los lineamientos y recomendaciones para el cuidado de la salud mental y el manejo del duelo en personas Covid 19 y sus familias, fijado por el Ministerio de Salud y Protección Social, que le fue comunicada por esta entidad mediante Circular No. 0021 – 600 del 2 de Junio de 2020.

La presente Circular, se comunicará a los interesados por el medio más expedito y para efectos de su publicidad se pone a disposición de la generalidad en la página web de la Alcaldía Distrital de Barranquilla.

COMUNIQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

HUMBERTO RAFAEL MENDOZA CHARRIS

SECRETARIO DISTRITAL DE SALUD

ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANQUILLA





Página en blanco





ALCALDÍA DE
BARRANQUILLA

Soy **BARRANQUILLA**