

**LINEAMIENTOS RED DE CAPACITADORES PARTICULARES DE ALIMENTOS
FEBRERO JULIO DE 2012**

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO: HOSPITAL DE CHAPINERO E.S.E.

1. Nombre del Proyecto:

Red de Capacitadores Particulares de Alimentos de la Secretaría Distrital de Salud.

2. Justificación:

Los riesgos por el consumo de alimentos aumentan cada día, debido a factores como cambios ambientales, que conducen a la resistencia antimicrobiana e inciden sobre la inocuidad de los alimentos, el uso de aditivos, el incremento en el consumo de productos industrializados, el recorrido de largos trayectos para su comercialización, la preferencia de alimentos de rápida preparación y el consumo de estos en la vía pública.

Así, la protección y conservación de los alimentos es una prioridad, debido al incremento de establecimientos formales e informales destinados a la preparación, almacenamiento, envase, distribución, expendio y consumo de alimentos; al igual que el alto número de manipuladores que permanentemente rotan en dichos establecimientos.

Como consecuencia de lo anterior, se ha observado el gran crecimiento en el número de capacitadores particulares de manipulación de alimentos, motivo por el cual la Secretaría Distrital de Salud, debe crear estrategias, con el fin de garantizar que las personas que desarrollan la actividad como capacitadores particulares den cumplimiento a los requisitos establecidos en la normas sanitarias vigentes como: Ley 09 de 1979, el Decreto 3075 de 1997, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007, Resolución 765 de 2010.

3. Objetivos del proyecto:

Vigilar y controlar las personas naturales y/o jurídicas que ofrecen los servicios de capacitación en manejo higiénico de alimentos que pertenezcan a la Red de capacitadores particulares de la Secretaria Distrital de Salud.

4. Población objeto y georreferenciación:

Personas naturales y/o jurídicas que ofrezcan servicios de capacitación en manejo higiénico de alimentos que pertenezcan y/o estén en proceso de

inscripción a la red de capacitadores particulares de alimentos de la Secretaria Distrital de Salud.

5. Metas Físicas:

Dar trámite al 100% de las solicitudes que se radican en la ESE, para pertenecer a la Red de capacitadores particulares de alimentos de la Secretaria Distrital de Salud.

Realizar 40 supervisiones mensuales a los capacitadores autorizados personas naturales y/o jurídicas que pertenecen a la red, de tal manera que se efectúe a todos los capacitadores de la Red. Para el mes de diciembre se realizarán solo 20 supervisiones, lo anterior debido a la disminución de solicitudes por la temporada.

6. Actividades:

- Mantener actualizada mensualmente la base de datos sobre capacitadores particulares y de los Hospitales de la Red Adscrita y remitirlas tanto a Nivel Central como a todas las ESE del D.C en medio magnético.
- Organizar una reunión trimestral de la Red de capacitadores con participación de Nivel Central.
- Realizar las supervisiones a los cursos de manipulación de alimentos dictados por los capacitadores particulares autorizados
- Atender las solicitudes que se presentan en los temas referentes a la Red de capacitadores.
- Mantener informado a Nivel central sobre los temas relacionados y funcionamiento permanente de la Red de capacitadores.
- Diseñar una estrategia de seguimiento y control a los capacitadores que no presentan solicitudes de supervisiones e incumplan la Normatividad Sanitaria.
- Asistir a la reunión bimensual de seguimiento del proyecto con el referente de Nivel Central.
- Atención al 100% de solicitudes de interés general que se presenten con respecto al proyecto.
- Mantener informado al referente de Nivel central sobre los eventos que surjan en el desarrollo del proyecto.
- Responder a requerimientos solicitados por nivel central.
- Gestionar las presentaciones y actividades de la reunión de red con el apoyo del referente del proyecto.

7. Soportes que la ESE debe presentar:

- Resolución de aprobación o no al capacitador a la red.

- Archivo físico actualizado, con la documentación respectiva, por cada capacitador.
- Actas de supervisiones del curso.
- Base de datos actualizada y remitida mensualmente a la Secretaría Distrital de Salud los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente.

8. Productos a entregar:

- Informe mensual en medio físico y por correo electrónico a la Secretaría Distrital de Salud, el cual debe incluir número de autorizaciones aprobadas o no, número de supervisiones realizadas con su respectivo concepto y base de datos actualizada, incluyendo nombre de la persona natural o jurídica, teléfono y última fecha de autorización.
- Radicado a Nivel Central de la base actualizada mensualmente de la red de Capacitadores y las ESE, se enviara mensualmente por correo electrónico.
- Entrega de actas de las reuniones de la Red de Capacitadores y su listados de asistencia de capacitadores particulares y de los diferentes hospitales ESE.
- Informe final de cierre del proyecto periodo enero - diciembre indicando el comportamiento del mismo, total actividades efectuadas, el diagnóstico, conclusiones y recomendaciones el cual debe ser presentado los primeros 15 días hábiles siguientes a la culminación del período.

9. Perfil Profesional:

- Dos (2) Ingenieros de alimentos con experiencia de dos años en docencia y actividades de Inspección, Vigilancia y Control en área de alimentos.

10. Valor total del Proyecto: \$ 49.358.885

Costo hora profesional \$ 18.718

Costo mes profesional \$3.344.168

Costo Vehículo mes \$ 1.338.145

11. Vigencia del Proyecto: Seis meses

Febrero a Julio 2012

	Número de profesionales	Tiempo mes	Valor mensual	Valor total
Ingeniero de Alimentos	2	6	3.444.168	41.330.015
Vehículo	1	6	1.338.145	8.028.870
TOTAL PROYECTO				49.358.885