



**FORMATO HOJA DE VIDA TRÁMITES Y
SERVICIOS**

F-TS-01 Versión: 00

Fecha: 13/03/2018

Dependencia:	Secretaría de Salud		
Proceso:	Capacitación		
Responsable (cargo):	Subdirector Vigilancia y Control de Alimentos		
Definición:	Trámite		Servicio X
Nombre:	Curso Manipulación de Alimentos		
Nombre estandarizado:	Educación Sanitaria sobre Manipulación Higiénica de Alimentos.		
Propósito:	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.		
Trámite/Servicio dirigido a:	Establecimientos comerciales e industriales abiertos o no al público		
Puntos de atención:	Secretaría de Salud Antioquia – Sabaneta C.C Aves María sexto piso Horario de atención: De lunes a jueves de 8:00 a.m. a 12.00 p.m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. Viernes de 8:00 a.m. a 12.00 p.m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. Teléfono: 2888931		
Se puede realizar por medios electrónicos:	No: X	Si:	
Clasificación temática:	Salud Pública		
Lista de momentos o Requisitos de la entidad:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar su actividad comercial en el municipio de Sabaneta. 2. Realizar la inscripción en la Secretaría de Salud del Municipio. 3. Aportar documento que soporte que la persona labora en un establecimiento comercial o venta estacionaria del municipio. 4. Asistir al curso en el que fue inscrito el usuario con el documento de identidad. 5. Acreditar asistencia a los cinco (5) módulos brindados en el curso. 		
Respuesta:	Medio por donde se obtiene el resultado:	Presencial.	
	Tiempo de obtención:	Al finalizar el curso	
	Nombre del Resultado:	Certificado	
Medio para Seguimiento del usuario:	Medio		Detalle
	Telefónico:		2888931.
	Presencial:		Secretaría de Salud.
Manejo de la Entidad:			
Atributos de calidad:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atender oportunamente la necesidad de los usuarios. 2. Disponer de personal idóneo para la realización de los cursos. 3. Notificar oportunamente al usuario sobre fecha, horario, lugar y demás información relacionada con el curso. 4. Proporcionar los recursos físicos (instalaciones y material adecuado y suficiente) para su realización. 5. Presentar alternativas y flexibilidad en los horarios ofrecidos. 6. Entregar certificado de asistencia una vez finalizado y aprobado el curso. 		
Registros y/o evidencias:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Listado de asistencia 2. Evaluación de la formación 		



**FORMATO HOJA DE VIDA TRÁMITES Y
SERVICIOS**

F-TS-01 Versión: 00
Fecha: 13/03/2018

	3. Memorias – Presentación 4. Registros fotográficos			
Fundamento legal:	Tipo de norma	Número	Año	Títulos, capítulos o artículos
	Ley	9	1979	Por la cual se dictan Medidas Sanitarias
	Resolución	2674	2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
	Resolución	604	1993	Artículo 9
Actualizado por: Subdirector de Vigilancia y Control de Alimentos		Fecha: 09/04/2018		