



REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

CARACAS, 15 DE JULIO DE 2015

205° Y 156°

PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA N° 070-2015

CONSIDERANDO

Que la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, reconoce que la Administración Pública está al servicio de los ciudadanos y ciudadanas y se fundamenta en los principios de honestidad, participación, celeridad, eficacia, eficiencia, en el ejercicio de la función pública.

CONSIDERANDO

Que el Ministerio del Poder Popular para la Salud a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria comprende: El registro, análisis, inspección, vigilancia y control sobre los procesos de producción almacenamiento, comercialización, transporte y expendio de bienes de uso y consumo humano, al igual que los requisitos necesarios para la obtención de las autorizaciones sanitarias necesarias.

CONSIDERANDO

Que el Director General del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, designado mediante Resolución Ministerial N° 081 de fecha 17 de marzo del 2015, publicado en Gaceta Oficial de la republica bolivariana de Venezuela N° 40.627 de fecha 24 de marzo del 2015, delegación de firma según Resolución N° 167 de fecha 19 de Marzo de 2015 publicada Gaceta Oficial N° 40.652 de fecha 04 de mayo de 2015, en ejercicio de las atribuciones conferidas en los artículos 39, y 40 numeral 4 del Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud. Decreto N° 5.077 de fecha 22 de diciembre del 2006, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.591 de fecha 26 de diciembre de 2006, y en ejercicio de lo establecido en los artículos 10 y 11 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos vigente.

Dicta la presente;

PROVIDENCIA MEDIANTE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN O ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS Y FACILITADORES DE LOS CURSOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 1. La presente Providencia Administrativa tiene por objeto establecer los requisitos para la autorización de las empresas que deseen dictar o impartir cursos de Manipulación de Alimentos, asimismo regular el contenido programático único a implementar por las empresas e instituciones tanto pública como privadas en el ámbito nacional , establecer las tarifas de los baremos, costos de los cursos bajo las directrices de la Dirección de Higiene de los Alimentos, adscrita al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS).

Artículo 2. Las empresas solicitantes serán Certificadas por la Dirección de Higiene de los Alimentos y deberán presentar la solicitud por esta Dirección de Higiene de los Alimentos adscrita al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria Nivel Central (SACS), acompañada de los siguientes recaudos;

1. Copia del Registro Mercantil.
2. Resumen Curricular del personal de instructores o facilitadores con formación en el área de alimentos, todo nuevo facilitador contratado por la empresa debe ser acreditado ante la Dirección de Higiene de los Alimentos.
3. Indicar las Características del Curso;
 - a) Modalidad ("In Company", Inscripción abierta, otra),,
 - b) Duración y distribución del tiempo
 - c) Contenido programático
 - d) Material didáctico que será entregado.
4. Modelo del Certificado de Aprobación;
 - a) Logotipo de la empresa,

- b) Firma de facilitador con sello de la empresa que imparte el curso y firma del Coordinador de Contraloría Sanitaria de la Región y sello del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.
- c) Nombre y Cedula de Identidad del participante
- d) Fecha en la que se dictó el curso horas
- e) Duración del curso en horas
- f) Numero de acreditación de la empresa ante La Dirección de Higiene de los Alimentos del (SACS),
- g) Debe tener en la cara posterior el contenido del curso
- h) Debe tener en la cara posterior el N° DE Registro o control asignado al participante por la empresa responsable de impartir el curso.

Artículo 3. El Certificado de aprobación de Curso de Manipulación de Alimentos no Vence y podrá ser expedido por la autoridad sanitaria competente o empresas privadas debidamente autorizadas, en un formato autorizado por la Dirección de Higiene de los Alimentos adscrita al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), .

Artículo 4. Los certificados de los cursos dictados por empresas privadas deben ser avalados con la firma del facilitador del curso y el coordinador de Contraloría Sanitaria Regional, igualmente tendrá el deber de consignar ante las Oficinas del SACS, un listado señalando nombre apellido y cédula de identidad de los participantes del curso y fecha en que se dictó el Curso de Manipulación de Alimentos.

Las empresas certificadas y/o autorizadas deberán realizar depósito de una Unidad Tributaria (1 UT) por cada participante.

Artículo 5. El contenido programático del curso de Manipulación de Alimentos será establecido por la Dirección de Higiene de los Alimentos adscrita al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), con carácter "UNICO" tanto para el ámbito oficial como privado y podrá ser modificado solamente cuando la autoridad sanitaria lo considere.

Artículo 6. Esta terminantemente prohibido, la contratación por parte de las empresas acreditadas para dictar cursos de Manipulación de Alimentos como

facilitadores a EMPLEADOS PÚBLICOS, que trabajen en el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS). Cuando estos se realicen en hora laborables.

Artículo 7. El curso tendrá una duración mínima de seis (6) horas, el cual se impartirá de forma interactiva, facilitador-participante y se hará una evaluación al final del curso.

Artículo 8. El costo de los cursos que se impartan, se regirán por un baremo establecido por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria y la Ley de Timbre Fiscales.

- a) Autorización de las empresas de Alimentos para dictar cursos de Manipulación de Alimentos al personal de la empresa, mas no a terceros, incluyendo la acreditación de dos (2) facilitadores. Cincuenta unidades Tributarias (50 UT).
- b) Autorización de las empresas Didácticas, que ofrecen e imparten cursos de Manipulación de Alimentos a terceros, incluyendo la acreditación de dos (2) facilitadores. Cincuenta unidades Tributarias (50 UT).
- c) Renovación y Actualización de las empresas autorizadas, cada dos (2) años. Veinticinco Unidades Tributarias (25 UT).
- d) Autorización de Facilitadores o personal Docente para dictar cursos de Manipulación de Alimentos. Diez Unidades tributarias (10 UT).
- e) Renovación de la Autorización de Facilitadores o Personal Docente y Actualización para dictar cursos de Manipulación de Alimentos. Cinco Unidades Tributarias (5 UT).

Parágrafo único. Será requisito indispensable para la entrega de las solicitudes mencionadas en el artículo N°8 de esta Providencia Administrativa, presentar la planilla de depósito Bancario en las cuentas corrientes N° 01630903619033003142, del Banco del tesoro y N° 01020762210000021296, del Banco de Venezuela.

Artículo 9. Los documentos necesarios para cualquier solicitud a realizar antes la Dirección de higiene de los Alimentos adscrita al Servicio Autónomo de contraloría Sanitaria (SACS), deben ser entregados en un disco compacto (CD), previamente identificado.

Artículo 10. La presente Providencia Administrativa entrará en vigencia a partir del 15 de julio de 2015.

Comuníquese y Publíquese



MAURICIO E. VEGA MENDEZ

Director General (E) del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria

Resolución N° 081 del 17 de marzo del 2015

Gaceta Oficial N° 40.627 del 24 de marzo del 2015

Resolución N° 167 del 29/04/2015

Gaceta Oficial N° 40.652 del 04/05/2015