

ICATE fortalece capacitación a integrantes de CANIRAC

Posted on 30 de octubre de 2022 by Diario Humano



Imparten curso “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos en restaurantes y comedores industriales”

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur (BCS). El Gobierno del Estado que encabeza Víctor Castro Cosío, a través del [Instituto de Capacitación para los Trabajadores del Estado \(ICATE BCS\)](#), en coordinación con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC LA PAZ), hizo entrega de 31 constancias a agremiados de esta organización que participaron recientemente en un curso de actualización, así lo informó Cinthya Fátima Montufas Chávez, directora general del instituto.

La funcionaria agregó que derivado de la firma de convenio de colaboración entre los dos organismos, se diseñó el curso “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos en restaurantes y comedores industriales según la NOM 251 SSA1 2009”, por la instructora Alejandrina Flores, correspondiente al programa de Capacitación Acelerada Específica, necesario para el sector restaurantero según COEPRIS.

Montufas Chávez, destacó que el objetivo es que el participante identifique oportunamente el marco regulatorio de la NOM 251- SSA1 2009, que habla sobre la inocuidad alimentaria y los mecanismos de autoevaluación, que permiten a los establecimientos detectar aquellas anomalías sanitarias que pueden constituir un riesgo a la salud pública; este curso de ICATE es aplicable a quienes se dedican al proceso de alimentos bebidas o suplementos alimenticios destinados a los consumidores del territorio nacional.

En la ceremonia de entrega de constancias, estuvieron presentes: Julia Lorena Hinojosa Oliva, Presidenta estatal de CANIRAC; Luis Alonso Aguilar Paulin, María Dolores Palacio Valdez, Vicepresidenta de CANIRAC La Paz; en representación del gobierno de BCS, Cinthya Fátima Montufas Chávez, directora general de ICATEBCS, en representación de la profesora Patricia López Navarro, presidenta SEDIF la nutrióloga Yesica Tena González, encargada del área de nutrición de la dirección de atención a población vulnerable; en representación del Secretario del Trabajo, Bienestar y Desarrollo Social, Lauro Villa Placencia y en representación del director del Servicio Nacional de Empleo, María Trinidad Aguilar Luna.

Al finalizar la ceremonia, Nayeli Adriana Jiménez Ramírez, realizó una exposición de los cuatro Estándares de Competencia, dirigido al sector restaurantero con los que cuenta la Entidad de Evaluación y Certificación de ICATE BCS, los cuales fueron: Atención a Comensales, Manejo Higiénico de los Alimentos, Preparación de Alimentos, así como Preparación y Servicio de Bebidas, donde se explicó cada Estándar y su proceso de evaluación, esclareciendo las dudas que surgieron por los presentes.

Por su parte la directora general, Cinthya Montufas Chávez invitó a los presentes a acudir a las oficinas centrales ubicadas en calle: Altamirano, local 131, Plaza Cuatro Molinos, entre Blvd. 5 de Febrero y Navarro. Col. Centro y/o comunicarse a los teléfonos (612) 125 01 70/71/72, con atención de lunes a viernes de 8 a 15 horas, para recibir más información sobre los 11 de Estándares de Competencias, cursos de oficios y cursos especializados con los que cuenta el instituto que ella representa.