

UABCS ofrece curso-taller en manejo higiénico de los alimentos

Posted on 14 de mayo de 2023 by Diario Humano



El Centro Universitario de Capacitación y Servicios de la UABCS invita a este curso que iniciará el próximo 5 de junio.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -El Centro Universitario de Capacitación y Servicios (UNICAP) de la Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS) ofrece el curso “Manejo higiénico de los alimentos”, alineado a la NOM-251 y al EC0081, que iniciará el próximo 5 de junio.

Está dirigido a estudiantes y personas que trabajen en la manipulación de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores o establecimientos similares; así como para el público interesado en el tema, con la finalidad de que adquieran y acrediten este conocimiento.

Se impartirá en un horario de 17:00 a 19:30 horas, los días lunes, martes y miércoles, de manera presencial, contemplando sesiones tanto teóricas como prácticas en cocina.

Quienes se registren, podrán demostrar los conocimientos necesarios para llevar a cabo el manejo higiénico de los alimentos, según los requerimientos establecidos en la NOM-251-SSA1-2009 y alineado al estándar ECO081 del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, que avala a las personas con buenas prácticas sanitarias en los procesos de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos permitiendo

que lleguen al consumidor en las mejores condiciones de calidad.

De acuerdo con la responsable del UNICAP, Lluvia Núñez Tobías, el curso taller se divide en los módulos “Introducción al manejo higiénico de alimentos”, “Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009”, “Contaminantes en los alimentos”, “Instalaciones físicas y sanitarias”, “Recepción higiénico de materias primas, alimentos y bebidas”, “Almacenamiento higiénico de materias primas, alimentos y bebidas”, y “Aplicación de prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas”.

Explicó que a través de este centro universitario, la universidad consolida sus procesos de vinculación, incidiendo en la solución de problemas específicos de la sociedad, operando para ello áreas relacionadas con capacitación y actualización profesional, entre otros servicios especializados.

Además, al ser la UABCS una Entidad de Certificación y Evaluación acreditada por el CONOCER, refirió que su servicio y oferta es integral, apoyando a los usuarios en la meta de obtener un Certificado de Competencia Laboral avalado por la Secretaría de Educación Pública.

Explicó que esto es importante, pues es un proceso para verificar y certificar las habilidades, destrezas y conocimientos que tiene una persona para desarrollar una función determinada para su desarrollo profesional en el mercado laboral, como en este caso, donde podrán certificarse en el manejo higiénico de los alimentos.

A quienes tengan interés en inscribirse, les invitó a comunicarse al teléfono 612 12 388 00, extensión 2060 o enviar un correo electrónico a unicap@uabcs.mx, donde podrán resolver todas sus dudas.