

Inicia UABCS capacitación en el manejo higiénico de los alimentos

Posted on 15 de junio de 2023 by Diario Humano



Participan estudiantes, cocineros y chefs de diversas empresas sudcalifornianas.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -A través de su Centro Universitario de Capacitación y Servicios (UNICAP), la **Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS)** dio comienzo al curso-taller “Manejo higiénico de los alimentos”, en el cual participan estudiantes, cocineros y chefs de diversas empresas sudcalifornianas.

Además de ser una capacitación, dicho curso está alineado a la NOM-251, Norma Oficial Mexicana que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.



Asimismo, al estándar ECOO81 del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, que se refiere a la adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen.

De esta manera, las y los participantes, al concluir con todos los módulos, podrán ser apoyados por la misma UABCS para obtener una certificación de esta competencia, misma que cuenta con el aval de la Secretaría de Educación Pública.

En total son 18 personas las que cursan el taller, mismo que se estará desarrollando hasta el 20 de julio y que es impartido por la Licenciada en Nutrición, Perla Romero, abarcando 7 módulos temáticos referentes al manejo higiénico de alimentos, la norma, contaminante, instalaciones sanitarias, almacenamiento y aplicación de prácticas de higiene en la preparación.