

Programa de Ingeniería de Alimentos, le apuesta a las buenas prácticas alimenticias

Comunicado de Prensa No 443 de noviembre de 2015

Estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos que cursan la electiva profesional 1 y pertenecientes a la asignatura de Buenas Prácticas de Manufactura, realizaron un curso de manipulación de alimentos a diferentes microempresarios del municipio de Chinácota, como proyecto de aula que fue dirigido por la docente Thayra Moreno.

Los estudiantes Lizbeth Carolina Luna Ortiz, John Jairo Pinzón Duran, Edwin Yesid Contreras Contreras, mostraron a la comunidad la importancia y relevancia que se debe tener con cada uno de los procesos y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, requisitos que son elementales e indispensables para controlar las condiciones que se adelantan dentro de un establecimiento.

La temática de las charlas consistió en la descripción de la resolución 2674 del 2013 y enfermedades transmitidas por alimentos, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, entre otras.

La docente Thayra Moreno, afirmó que: “Este es un proceso dinámico, que utiliza una serie de procedimientos para el manejo adecuado de los alimentos, que permite prever a todos, de los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma en la que se deben controlar, supervisando siempre las técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad”.

Recomendaciones que fueron dadas e impartidas por los estudiantes y que comprenden tres puntos importantes de la pirámide que trata sobre la producción de alimentos, como lo son: instalaciones que cumplan con las condiciones necesarias para efectuar el proceso, personal idóneo en la manipulación y la implementación de las buenas prácticas es una de las herramientas básicas para la elaboración de alimentos seguros para el consumo humano.

Cabe resaltar que este curso cuenta con el aval del Ministerio de Salud y la Secretaría de Salud de

Norte de Santander, el cual permitió mostrarles a los participantes de las diferentes categorías tales como: microempresario de panadería, funcionarios de hogares infantiles, restaurantes entre otros, la importancia de manipular con responsabilidad y profesionalismo cada una de las normas establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Al finalizar el curso que tuvo una intensidad de 6 horas, los asistentes obtuvieron un carné de participación y asistencia al curso de Manipulación de Alimentos, válido por 1 año.

C.s M.Sc ANA PAOLA BALMACEDA MORA

Directora Oficina de Comunicación y Prensa

Apoyo Periodístico: Sharon Peñuela Calderón

Universidad de Pamplona: "Una universidad incluyente y comprometida con el desarrollo integral"

Síguenos en twitter: @unipamplona

Facebook: www.facebook.com/unipamplona

Youtube: Videos Unipamplona

Escuchémos en: 94.9 Radio Universidad de Pamplona y en 1.160 AM Radio San José de Cúcuta