

Certifican alimentos de CUValles para los Juegos Panamericanos

El Laboratorio de Alimentos del centro universitario ubicado en Ameca obtendrá la certificación por la CANIRAC

El Laboratorio de la Ciencia de los Alimentos y la Gastronomía del Centro Universitario de los Valles (CUValles) respondió a la convocatoria de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) para ser certificado como lugar de Higiene Panamericana. Después de dos evaluaciones, se espera en breve recibir el aviso de la certificación que brindará al laboratorio la oportunidad de ser considerado como opción alimenticia confiable para los atletas y turistas de los Juegos Panamericanos Guadalajara 2011.

La acreditación la otorgan la CANIRAC y el Instituto Jalisciense de la Calidad de la Secretaría de Promoción Económica, se enfoca a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas que se encuentren cerca de las sedes panamericanas y que demuestren el cumplimiento de los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana 251 de la Secretaría de Salud Pública del estado de Jalisco, según indica la convocatoria.

Expresó José Andrés Sanabria, verificador del Comité Panamericano, quien realizó las visorías en el laboratorio del CUValles que “la certificación es preventiva, lo que asegura la advertencia de una contaminación que pudiera causar alguna enfermedad transmitida por alimentos; además busca implementar las buenas prácticas de manufactura e higiene durante la preparación de alimentos cocinados, para asegurar la producción de alimentos inocuos”.

Sanabria detalló que sólo dos establecimientos de la región Valles de Jalisco participaron en el programa seccionado para micro y pequeñas empresas de alimentos y bebidas cercanas a una sede panamericana: el Laboratorio de Ciencia de los Alimentos y la Gastronomía del CUValles y un restaurante ubicado en Teuchitlán.

Ser un establecimiento fijo legalmente constituido, integrar el portafolio de evidencias, cumplir con los requerimientos especificados en la Norma 251 y cumplir con la participación en todos los cursos de capacitación que ofreció la CANIRAC, son los requisitos para aspirar a la acreditación.

Andrea Montes de Oca, responsable del laboratorio, dijo que se necesitó tiempo para prepararse hacia dicha certificación, aunque “desde antes de la visita evaluatoria ya se habían implementado normas mexicanas”, compartió.

Los cambios que ha seguido el establecimiento de alimentos del CUValles, dijo la responsable, se refieren a la garantía de higiene personal, uniformes y adecuada presentación de los estudiantes y personas que cocinan.

Por su parte, Sanabria puntualizó que el Laboratorio del CUValles se perfila para lograr la acreditación, la cual se entregará a mediados de agosto en forma de una placa que certificaría los alimentos allí elaborados como de Higiene Panamericana.

Guadalajara, Jal., 15 de agosto de 2011

Texto y fotografía: CUValles

Edición de noticias: Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:

[Alimentos](#) [1]

[CANIRAC](#) [2]

[Juegos Panamericanos](#) [3]

URL Fuente: <https://www.comsoc.udg.mx/noticia/certifican-alimentos-de-cuvalles-para-los-juegos-panamericanos>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[2] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/canirac>

[3] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/juegos-panamericanos>