

Un importante número de docentes se capacitó sobre la inocuidad de los alimentos

12/04/2022



Como informó nuestro diario, docentes de diferentes centros de capacitación para el trabajo y escuelas técnicas, tuvieron la oportunidad de capacitarse sobre la importación y la inocuidad alimentaria, es decir cómo preparar el producto, cómo manipularlo y demás, para una correcta alimentación.

Daniel Rabino, director de Higiene de los Alimentos de la provincia, dependiente del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes dijo a través de FM Vos (94.5) y de Diario San Rafael, que esta capacitación tuvo lugar en toda la provincia, capacitándose alrededor de 220 docentes de escuelas técnicas vinculadas a la gastronomía y a los alimentos. “La idea de la capacitación era dar una mirada sobre la inocuidad de los alimentos, pensando en que ellos son formadores de futuros profesionales que van a trabajar en el medio”, señaló y agregó: “La idea era dar herramientas a estos docentes de inocuidad alimentaria, desde otro lugar, no desde la docencia sino desde el lado nuestro, de las fiscalizaciones, controles,

la inscripción de establecimientos, donde vemos –cuando hacemos auditorías– distintas falencias, distintas maneras de trabajar o distintos criterios”. Lo que se busca es que los docentes transmitan esas herramientas, las “hagan carne” para darla a conocer a los futuros profesionales.

Rabino recordó que la provincia cuenta con el **Consejo Bromatológico Provincial**, donde están las direcciones de Bromatología de todos los municipios. Hay reuniones mensuales en las que se evalúan las diversas problemáticas. El ámbito de acción va desde un restaurante, un elaborador de comidas y venta al público o un establecimiento que elabora sus productos, que está inscripto y tiene circulación a nivel nacional.

Aclaró que con estas formaciones, “la idea quizás no es dar algo innovador o novedoso, sino desde otro lugar, dar conceptos distintos, ya que no siempre se puede abordar de una misma manera un tema”. Es por eso que lo que se pretendió fue “cambiar el foco con el que se dan las cosas, para que el docente tenga otra herramientas y le transmita a los chicos lo que es la inocuidad alimentaria”.

Si bien la idea es que se acerquen a esta capacitación todos los docentes ligados a la temática, no descartó que frente a la posibilidad de que alguno no haya podido concurrir, se haga otra edición de la misma.