

En Tula: capacitan a productores del campo para inocuidad en elaboración de productos alimentarios

Con el objetivo que los alimentos que comercializan los productores del campo sean inocuos a la Salud del Ser Humano, más de cien personas, agroempresarios de Tula y de municipios aledaños, tomaron parte de la capacitación “Buenas prácticas de higiene en la elaboración de productos alimenticios”, gestionada por la Administración municipal de Tula que encabeza el presidente Gadoth Tapia Benítez.

Con temas como: Cadenas de Valor, Valor agregado, Normas de etiquetado, Avisos de financiamiento y Normativas de Inocuidad con subtemas en mayor rendimiento de las cosechas, disminución en el costo de producción, buenos productos agrícolas, adecuado manejo de insumos y control de riesgos.

La Presidencia de Tula realizó la convocatoria, a través de la Subdirección de Desarrollo Agropecuario, a la capacitación de normas sanitarias en procesos alimenticios que desarrolló la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) de Gobierno del estado y la Comisión para la Protección Contra Riesgos Sanitarios en Hidalgo (Copriseh).





Con la representación del presidente municipal de Tula, Gadoth Tapia Benítez, el secretario general municipal Alejandro Álvarez Cerón agradeció a la Sedagro y a la Copriseh, por acercar las ponencias como muestra de un trabajo en equipo para dar a conocer las técnicas que deben de cumplirse en un sector tan importante para el municipio como lo es el sector alimentario.

El funcionario subrayó que en el municipio de Tula, están registradas más de 534 unidades económicas del sector alimentario, entre hoteles, restaurantes y negocios del ramo, por lo que la importancia es mayor en esta demarcación en la economía e inclusive para el turismo, así como la creación de empleos, el autoempleo que genera y el valor que le da el consumidor.

Se contó con la estancia de la ingeniera química Mireya García López, subcomisionada de Evidencia, Manejo de Riesgos y Trámites, en representación de la bióloga Rosa Gabriela Ceballos Orozco, Comisionada Estatal de la Copriseh, quien dijo que para la Copriseh es de interés lo que produzcan los hidalgenses, se consuma un producto que no cause daño de forma tal que es menester conocer la normatividad y aplicarla directamente en los talleres donde se laboran los productos.

Fueron dos los temas donde se abordaron los trámites y sobre las actividades reguladas en pequeñas y medianas empresas a fin de que los productos puedan inclusive tener calidad de exportación. Pero para poder llegar a ello, es necesario además que se conozcan cuáles son los trámites y normas que deben hacer, dijo al tiempo de ofrecer asesorías personalizadas en la Comisión.





En representación del titular de la Sedagro, Carlos Muñiz, acudió el ingeniero Fernando Islas Sánchez, director de Comercialización y Mercadotecnia, quien destacó el servicio de gestoría del alcalde tulense con el propósito de que los emprendedores se capaciten en el tema de producir alimentos con más calidad, higiene e inocuos, toda vez que las cadenas de autoservicio o restaurantes piden productos certificados, por lo que el objetivo es prioritario en la salud de todos.

Al inaugurar la jornada de comercialización, insistió en tener calidad en los productos para obtener las certificaciones y así vender mejor los productos, generar más ingresos y empleos.

Estuvieron presentes además los regidores Marcos Reyes Sánchez, Élfego Martínez Jiménez, integrantes de la comisión de Desarrollo Económico y Agropecuario, así como la directora de Turismo en Tula, Magda Olguín Rodríguez y el director del ICATHI plantel Tula, Ignacio Arellanos Valdivia.

