Charla «Manipulación e Higiene de Alimentos»

Santo Domingo.-Personal de las áreas de cocina y cafetería del Hospital Pediátrico Doctor Hugo Mendoza recibieron el taller sobre la correcta manipulación e higiene de los alimentos.

En la charla se ofrecieron detalles de la importancia en cumplir con las medidas y procesos establecidos para la preparación correcta de los alimentos en los centros de salud, para garantizar una buena nutrición especial en los niños.

El taller fue impartido por el profesional de cocina Ramón Colombo, facilitador del Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP).

Se recuerda que el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) certificó al Hospital Pediátrico Doctor Hugo Mendoza, por las buenas prácticas sobre manejo de alimentos procesados y cocinados utilizados en los servicios de comida para la colectividad en nuestro centro de salud.

Es por ello que el centro de salud cuenta con un personal calificado que realiza sus labores con equipos modernos que permiten brindar el servicio con los estándares de calidad requeridos en materia de nutrición.

El taller fue realizado en el salón de conferencias de nuestro centro de salud.[easy-social-share buttons=»facebook,twitter,google,pinterest,linkedin,print,mail,more,whatsapp,gmail,telegram» morebutton=»1″ morebutton_icon=»plus» counters=0 counter_pos=»left» total_counter_pos=»right» style=»button» fixedwidth_align=»left» point_type=»simple»]