Inicia 2da temporada del programa Alimentación Saludable y Pérdida de peso

Santo Domingo.-D.N.-El Hospital Pediátrico doctor Hugo Mendoza a través del Programa de Asistencia y Bienestar de los Empleados (PABE), inicio la segunda temporada del Programa de Alimentación Saludable y Pérdida de Peso (PROASYPP).

Durante el programa 20 colaboradores del centro de salud estarán guiados por un personal médico, que dará seguimiento a cada uno de los participantes que buscan lograr además llevar una correcta alimentación y tener peso ideal.

El programa que tendrá una duración de tres meses incluirá además talleres sobre la importancia de mantener un estado de salud saludable.

El personal estará bajo la supervisión de la doctoras Yun Zyong Kim gerente de nutrición del hospital y la médico ocupacional doctora Altagracia Amonte Melo.

La iniciativa del programa surgió a través de la directora del centro de salud, doctora Noldis Naut Suberví y gestionada por la subdirección de gestión humana del hospital.[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»]

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»]