



Educadores para la salud de la Unidad Médica La Libertad brindaron un curso sobre manipulación de alimentos a empleados de restaurantes de la zona costera con el objetivo de prevenir infecciones gastrointestinales.

Durante la capacitación se aclararon conceptos relacionados con el origen o las causas de la diarrea, transmisibilidad y población vulnerable a las bacterias que pueden encontrarse en los productos marinos.

Además, se desarrolló el tema del bacilo vibrio vulnificus comúnmente presente en el agua salada y que en personas hepáticas o inmunodeprimidas, puede provocar trastornos graves.

Se capacitó a un total de 30 personas que multiplicarán los conocimientos adquiridos con unos 300 empleados de los restaurantes. Asimismo como resultado de la capacitación se beneficiará a los visitantes nacionales y extranjeros que consumen alimentos en los negocios locales.

La zona costera del Puerto de La Libertad mantiene una afluencia turística durante todo el año, por ello, los educadores del centro de atención realizan cursos, talleres y entrega de material educativo para impactar en la salud de la población en general.

Unidad Médica La Libertad capacita a manipuladores de alimentos

Escrito por Raúl Hernández

Jueves 28 de Septiembre de 2017 14:20 - Última actualización Jueves 28 de Septiembre de 2017 15:42

{gallery}Noticias/2017/20170928/{/gallery}