Más de 1.400 manipuladoras de alimentos de las empresas concesionarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb (Aliservice y Merkén SPA), participaron en un proceso de capacitación teórico-práctico para mejorar sus técnicas en la preparación diaria de la alimentación que elaboran en establecimientos educacionales y jardines infantiles.

“Es importante que las empresas se preocupen de mejorar y entregar nuevas herramientas a sus manipuladoras de alimentos. Con estos talleres, les permiten a ellas adquirir nuevas técnicas y cómo se debe llevar a cabo de manera óptima el proceso de elaboración de la alimentación de los estudiantes, es decir, que cumplan con el estándar

establecido en nuestras licitaciones", destacó la directora regional (s) de Junaeb, Bernarda Lamas Tapia.

Los talleres se realizaron a manipuladoras de alimentos de toda la región y en ellos se reforzaron temáticas como tipos de cuchillos y cortes de frutas y verduras según su preparación, manejo de línea de frío, elaboración de preparaciones con mayor dificultad, cuáles son las porciones adecuadas en el momento de servir y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos.

"La idea es que ellas puedan pulir estas técnicas, para que cuando las tengan que elaborar en la cocina lo hagan de forma óptima. Además, llevamos a cabo las preparaciones que tienen mayor dificultad, para que las repasen y sepan cómo optimizar el tiempo en la cocina y cómo respetar el tema de los gramajes y porcionamiento", sostuvo María Jesús

Cortes, monitora técnica de la empresa Aliservice.