

Manipuladoras de alimentos se capacitan en técnicas de preparación

Written by Sergio Guzmán Leiva
Tuesday, 04 July 2023 13:40 -



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

Manipuladoras de alimentos se capacitan en técnicas de preparación

Written by Sergio Guzmán Leiva
Tuesday, 04 July 2023 13:40 -

Cortes, monitora técnica de la empresa Aliservice.