

## Nota informativa

Servicio de Nutrición Y Dietética

### **Reforzando las buenas prácticas de manipulación de alimentos.**

*Capacitación se realizó de manera presencial, con la participación de especialista de la Dirección de Redes Integradas de Salud de Lima Este - DIRIS.*



**03 de agosto de 2020/RRPPII.-** Con el objetivo de reforzar los conocimientos, dentro de la normativa vigente, del personal que integra el Servicio de Nutrición y Dietética del hospital Hermilio Valdizán (HHV), se llevó a cabo la charla

informativa, sobre: “Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos - en el marco de la emergencia sanitaria por el Covid-19”. El jefe del servicio, Mg. Hernán Marcelo De la Cruz, precisó que “esta actividad permitirá mejorar los conocimiento y prácticas en cuanto a la buena manipulación de alimentos e higiene para garantizar la seguridad del proceso; y prevenir posibles riesgos sanitarios”.

La charla que se organizó en coordinación con la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental (OESA) del HHV y estuvo dirigida por la especialista del Equipo Técnico de Vigilancia Sanitaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria de la DIRIS Lima Este, Ing. Ruth Villanueva Quispe.



### **Dato importante:**

Por otro lado, la Lic. Noemí Paz, jefa de la OESA – HHV, informó que la capacitación está contemplada en el Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán -2020 aprobado mediante RD N° 034-DG/HHV-2020. Sobre el desarrollo de la actividad, agregó que al ser presencial se llevó a cabo siguiendo todos los protocolos de bioseguridad recomendados por el Ministerio de Salud.

**Oficina de Relaciones Públicas e Imagen Institucional  
Hospital Hermilio Valdizán**

Galería de fotos:

