

Realizado por la empresa Merkén SpA

Manipuladoras son capacitadas para mejorar la entrega de servicio alimentario escolar

● Las funcionarias destacaron la instancia de aclarar dudas y reforzar conocimientos que se deben aplicar en las cocinas de cada establecimiento que se otorga este beneficio estudiantil.

Christian Jiménez
cijimenez@elpinguino.com

Un total de 326 manipuladoras de alimentos de diversos establecimientos educativos de la región, de jardines infantiles, escuelas y liceos, serán parte de un proceso de capacitaciones para mejorar su quehacer diario.

Este proceso comenzó esta semana, entre lunes y martes, en la Provincia de Tierra del Fuego, pero finalizará el próximo 15 de julio en Puerto Natales.

326 manipuladoras

De alimentos serán parte de este proceso de capacitación: de jardines infantiles, escuelas y liceos de toda la región.

Todo este proceso tiene como objetivo reforzar temáticas que ya han sido difundidas con anterioridad a fin de que el equipo de manipuladoras logre internalizar de la mejor manera la totalidad de los conceptos y nuevas actualizaciones.

Al respecto, Margareth Ayala, Jefa Zonal de la empresa Merkén SpA declaró que “para nosotros es una instancia súper importante, para tener a nuestro equipo bien actualizado, con los registros claros, ya que se ha ido modificando y aumentando la exigencia, así que, nos importa mucho que ellas se sientan seguras en su lugar de trabajo”.

Capacitaciones

El ciclo se dividió en seis módulos que abordó las siguientes temáticas: identificación de peligros y evaluación de riesgos, emergencias y pri-

meros auxilios, manejo de materias primas, registros, recetas y Preparaciones, y trabajo en equipo.

Aclaran dudas

Al término de la jornada, la evaluación de estas capacitaciones por parte de las manipuladoras es positiva, ya que esta instancia sirvió para aclarar dudas administrativas, pero también, recibieron una charla para mejorar el manejo de sus emociones que les permitirá mejorar la relación como grupos de trabajo.

En ese sentido, Eduviges Cárdenas manifestó que “teníamos una pregunta bien específica, teníamos que rotular los productos en los libros, entonces, ese tema lo aclaramos ayer junto con las otras colegas que cuentan su experiencia”.

Por su parte, Hortensia Vera complementó que “además, siempre hay cambios

anuales que tenemos, nos informan en este tipo de capacitación” agregó

Positivo balance

Vilma Aedo, directora (s) de Junaeb, entidad que está a cargo del programa de alimentación escolar, afirmó que estas capacitaciones se hacen en febrero, pero que en esta oportunidad son reforzadas “con algunas observaciones que la institución ha hecho de refuerzo”, agregando que las jornadas contaron con la presencia de profesionales de Fundación Integra y Junji, que recorrieron los módulos para verificar que se cumpla con lo solicitado a la empresa.

Para el seremi de Educación, Valentín Aguilera agregó que este “Es un proceso muy importante, que abarca diferentes temas, entre ellas, la prevención de riesgos, normas sanitarias y de alimentación”.



Las funcionarias fueron visitadas por las autoridades en este proceso que se desarrolló ayer en la sede Media de Escuela Pedro Pablo Lemaitre.