

Realizan taller para evitar enfermedades transmitidas a través de alimentos

Debido a incidencia en la población de zona rural la DIRESA viene capacitando a personal responsable

Por diversos factores, el consumo de alimentos contaminados por la población, especialmente de la zona rural, continúa siendo un problema que sigue preocupando a la actual gestión de la Dirección Regional de Salud de Cajamarca (DIRESA).

Eliminar su incidencia es prioritario por eso la realización del taller “Actualización en vigilancia y control de alimentos y zoonosis” por parte de la Unidad de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental (DESA), órgano adscrito a esta institución.

El propósito es disminuir los casos de enfermedades transmitidas a través de los alimentos para lo cual se convocó a los asistentes y responsables de Salud Ambiental de las microrredes, centros y puestos de salud de toda la Red II de Salud Cajamarca.

Durante dos días, los asistentes pudieron conocer y capacitarse en prevención de enfermedades como la salmonelosis y la *escherichia coli* además de las intoxicaciones masivas mediante exigentes clases teórico-prácticas. Conjuntamente con Promoción de la Salud se pondrá en práctica este aprendizaje.

Esta actividad antecede a una nueva jornada de capacitación dirigida a personal de las 14 redes de Salud de toda la región programada para el 26 y 27 de setiembre próximo en “Alimentos y salud ocupacional”, el que estará a cargo de la Unidad de Higiene Alimentaria de la DESA.

Como se sabe los cólicos abdominales, las náuseas, vómitos y diarreas son problemas cada vez más frecuentes en un importante sector de la población por la necesidad de fortalecer las labores de prevención y de sensibilización para evitarlos.