

# EMPRESAS

EN MURAL

**Avisos de Ocasión**

ENCUENTRE VARIEDAD DE BIENES, PRODUCTOS Y SERVICIOS. **PÁGINA 2**

Gerente de Ventas: Sergio Flores. Editor: Alejandro Jiménez. | 3134-3500 | empresas@mural.com

## CENTRO MEDICO PUERTA DE HIERRO

# Certifican en Distintivo H buenas prácticas de higiene



Luis Manuel Zamora Rivera, director de Capacitación y Cultura de Turismo.

**E**l jueves 31 de enero, en una ceremonia que tuvo lugar a las 11 horas, el departamento de Alimentos y Servicios del Centro Médico Puerta de Hierro recibió el Distintivo H.

Luego de haber realizado un proceso durante un año que incluyó diagnósticos, cursos teóricos y capacitación al personal especializado y trabajo en campo para la aplicación de este sistema de gestión sobre las buenas prácticas de higiene, la institución acreditó las supervisiones para convertirse en la primera del ramo médico en nuestro estado que recibe este reconocimiento, según explicaron sus representantes.

La ceremonia fue encabezada por Luis Manuel Zamora Rivera, director de Capacitación y Cultura Turística en representación de Aurelio López Rocha, secretario de Turismo del gobierno estatal y por Eduardo Carballo Triana, jefe de Bienes y Servicios del departamento de Bienes y Servicios de la Secretaría de Salud.

Por parte del Centro Médico Puerta de Hierro recibieron el distintivo Rodolfo Acosta, su director; Ricardo Acosta, director médico;



Luis Manuel Zamora Rivera, Juan Carlos Olivares Gálvez, Elena Fonseca Patterson y Ricardo Verdín.



Colaboradores e involucrados en el proceso para obtener el Distintivo H.

Eduardo Fernández, director médico adjunto; Ricardo Verdín, director de Recursos Humanos; Alejandro Gil Luna, director de Operaciones; Elena Fonseca Patterson, coordinadora del Departamento de Alimentos y Servicios, acompañada por sus colaboradores. La instructora que colaboró con la instalación de este sistema fue Faustina Sosa Guillén.

“Realizamos este proyecto para tener la total seguridad de que nuestras manos salen alimentos inocuos, libres de bacterias o gérmenes, para ofrecer un sistema de alimentación que favorece a la salud gracias a los procesos que ahora tenemos en práctica. Ahora nuestra tarea será trabajar siempre en este sentido buscando la recertificación cada año y superando las diversas revisiones de la Secretaría de Salud”, concluyeron los directivos de la institución.

El Distintivo H es una iniciativa de la Secretaría de Turismo en conjunto con la Secretaría de Salud que certifica las buenas prácticas de higiene en alimentos, que se ha instalado en hoteles y restaurantes del sector turístico y ha proliferado a cualquier negocio que maneje alimentos. La norma mexicana NMX - F605 NORMEX 2000 es la que rige estos procesos.



Carlos Benítez Sánchez, director médico de la Torre de Especialidades del Centro Médico Puerta de Hierro.

**Centro Médico Puerta de Hierro**  
 Blvd. Puerta de Hierro 5150, Zapopan, Jalisco.  
 Teléfono: 3848 4000. [www.cmpdh.com.mx](http://www.cmpdh.com.mx)



Directivos del cuerpo médico del Centro Médico Puerta de Hierro, autoridades de gobierno y personal de Control de Calidad.