**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CENTROS DE SALUD**

Con este programa el nutricionista puede obtener un enfoque integral de los problemas relacionados con la Higiene de los Alimentos en los hospitales donde en su mayoría ellos laboran, en el trabajo diario para garantizar la inocuidad de los alimentos en los hospitales para disminuir y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos que es uno de los problemas priorizados por el Ministerio de Salud Pública. Así como contribuir a la excelencia hospitalaria en nuestros centros salud a un mayor y mejor consumo de alimentos con una elevada educación sanitaria de manipuladores y consumidores.

La asignatura cuenta un total de 40 horas, para el proceso de reorganización hemos tomado en cuenta las actividades docentes realizadas, quedando 18 h/c, con 2 temas para orientar con un total de 4 h/c de encuentros y 12 h/c de trabajo independiente, los cuales serán evaluativas en cada encuentro, así como 2h/c para la evaluación final, que será en forma de taller, al incorporarnos y el proceso docente retorne a la normalidad.

Tema III Enfermedades trasmitidas por los alimentos

Tema IV Capacitación de los manipuladores

UNIDAD 3 Enfermedades trasmitidas por los alimentos

**Objetivo particular de la unidad:**

Determinar las enfermedades trasmitidas por los alimentos (ETAs) que con mayor frecuencia se presentan en nuestros hospitales, su notificación y registro así como las medidas fundamentales para su prevención.

**Sistema de Contenidos**

* Medidas preventivas de las ETAs. Contaminación cruzada. Medidas durante la manipulación. Higiene ambiental y durante la transportación
* Alimentos prohibidos ofertar en los hospitales.
* Procedimiento para el manejo de conflictos higiénico-sanitarios y brotes de ETAs en instalaciones de salud: Evaluación sanitaria de los alimentos. Destino final. Modelos y documentos obligatorios.

 **Orientaciones metodológicas:**

Se enfatizará en las medidas preventivas de las ETAs y en el procedimiento actualizado de nuestro país para el manejo de conflictos higiénico-sanitarios y brotes de ETAs en instalaciones de salud.

La evaluación se realizara de manera parcial a través de los trabajos independientes para esta etapa, y se realizara el cierre evaluativo con un taller final, al retornar el proceso docente educativo a la normalidad.

**Literatura docente:**

Básica:

1. Díaz Lorenzo T y col. Manual para el manejo inocuo de alimentos en centros hospitalarios. Ecimed. La Habana. 2011. ISBN: 978-959-212-678-7

Complementaria:

1-. Temas de Higiene de los Alimentos En: Caballero Torres A. y colab. editorial de Ciencias médicas 2007, 386-99. CENDA. 1692-2007. ISBN 978-959-212-363-2.http: infomed.sld.cu/servicios/libros.

Auxiliar:

1- Organización Panamericana de la Salud. Instituto Panamericano de Protección de Alimentos. HACCP: Herramientas esencial para la inocuidad de los alimentos. OPS/INPPAZ .Buenos Aires, Argentina, 2001.

2- Norma sanitaria de Alimentos: Sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control. Directrices para su aplicación. Norma Cubana 136:2001

3-.Ministerio de Salud Pública. Reglamento Nacional de hospitales. MINSAP, 2009

4-.Ministerio de Salud Pública Programa nacional de inocuidad de los alimentos.2005. Disponible en: http://www.aps.sld.cu/bvs/materiales/programas/ programanacional.html.

5.Ministerio de Salud Pública. Educación alimentaria, nutricional e Higiene de los alimentos. Manual de Capacitación. La Habana: MINSAP; 2004.

NOTA: Cuentan con todo el material de apoyo, entregado desde inicio de curso.