**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA HABANA**

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**DIRECCIÓN DE FORMACIÓN DE PROFESIONALES**

**GUIA DE ESTUDIO INDEPENDIENTE**

**TSCC NUTRICION Y DIETETICA**

**1ER AÑO**

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

**Estimados estudiantes:**

En tus manos ponemos este instrumento de trabajo que tiene como objetivo fundamental orientar las diferentes tareas que son necesarias para realizar un estudio eficaz que te permitan lograr el dominio de los conocimientos y habilidades de **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CENTROS DE SALUD**, imprescindibles para el mejor desempeño de tu labor como profesional de la salud.

Este tipo de enseñanza exige de usted la utilización de estrategias de aprendizaje que faciliten el estudio y hagan más eficiente el proceso de interiorización de la información que debe asimilar. Por ello, le proponemos una estrategia de estudio que se describe a continuación:

1. Luego de recibir la orientación del profesor y la guía de la unidad temática, lea e intente comprender los objetivos docentes de la misma. Los objetivos son las habilidades que usted debe lograr al finalizar el trabajo. Señala el camino a recorrer por sí mismo; la habilidad que debe formar y desarrollar al finalizar cada unidad temática.
2. Busque los textos que debe estudiar y localice en ellos la información que debe aprender.
3. Haga una lectura rápida de todo el material que se le indica en la guía, para tener una visión general de la temática que se trata.
4. Haga una nueva lectura, esta vez más lenta, por tópicos, epígrafes o acápites.
5. **Vuelva a leer** los **objetivos** y **analice** si ha comprendido lo que se pretende que usted sea capaz saber hacer.
6. **Realice** las actividades de **autocontrol**.
7. **Aclare sus dudas** con el profesor en el próximo encuentro.
8. **La bibliografía:** Básica y Cualquier otra bibliografía complementaria se orientará a través del nombre completo del texto, autores.

**Tema III: Enfermedades trasmitidas por los alimentos**

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.

**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 para el estudio**

Se profundizará en el estudio de 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.

**Tareas a realizar para el estudio independiente:**

Después que hayas realizado la lectura de la bibliografía básica orientada, estarás en disposición de iniciar el trabajo independiente relacionado con este tema:

* Lee detenidamente la Bibliografía Básica
* Trata de contestar cada una de las tareas que a continuación se exponen.
* Confecciona un resumen de cada una de ellas, pues te servirán posteriormente para tu estudio individual.

**Bibliografía:**

**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.