**Facultad de Ciencias Médicas de Sagua.**

**Departamento de Tecnología de la Salud**

**Carrera: Técnico Superior de Ciclo Corto Higiene y Epidemiologia.**

**Asignatura: HIGIENE de los Alimentos.**

**1er año. Curso completo Primer Período.**

**Confeccionado por: Profesor Auxiliar. Lic. Marcos A Chateloin Santos.**

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

TEMÁTICAS:

1.1- Alimentos e Higiene de los Alimentos. Definición. Control sanitario de los alimentos. Objetivos de la Higiene de los Alimentos en Cuba

1.2- Métodos de trabajo en Higiene de los Alimentos. Factores que influyen en la calidad de los alimentos.

OBJETIVO: Explicar los factores que influyen en la calidad de los alimentos, destacando objetivos, importancia sanitaria y económica y métodos de trabajo en la Higiene de los Alimentos, a través de la exposición y el diálogo, para contribuir a su futura formación profesional.

**Desarrollo:**

1.1- Alimento: Definición.

Se considera como alimento la mezcla natural de principios nutritivos destinados a ser ingeridos por el hombre.

Alimento o producto alimenticio es todo aquel que introducido en el organismo concurre a satisfacer necesidades plásticas o energéticas de este, interviniendo en mayor o menor grado en los intercambios nutritivos, así como contribuyendo a mantener su equilibrio funcional

Alimento sustancias que son introducidas al organismo para promover y sustentar el crecimiento, mantener las funciones corporales y reemplazar o reparar tejidos y suministrar energía

Concepto de alimento

Alimentos son todas las sustancias introducidas al organismo para promover y sustentar el crecimiento, mantener las funciones corporales, reemplazar o reparar tejidos y suministrar energía. Por regla general se consideran alimentos únicamente las sustancias que penetran en el organismo por el conducto digestivo, aunque en sentido estricto el oxígeno correspondería también a la definición propuesta.  
  
Desde el punto de vista sanitario se define como alimento a toda sustancia elaborada, semielaborada o cruda que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación o tratamiento de los alimentos y bebidas ([aditivos alimentarios](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20)).

Clasificación por su facilidad de descomposición.

Podemos clasificar a los alimentos desde diversos puntos de vista, pero en este curso lo haremos desde dos aspectos fundamentales por su interés.

* Estables o no perecederos. En este grupo se encuentran los que no se alteran a menos que se manipulen en forma descuidada. Ej: azúcar, harina, granos, etc.
* Semiperecederos (si son manipulados en forma apropiada pueden permanecer sin alteración un largo período de tiempo). Ej: papas, nueces y frutas secas.
* [Perecederos](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20) (se descomponen rápidamente a menos que se usen métodos especiales de conservación). Ej: leche, carnes, frutas, pescado y huevo.

Higiene de los Alimentos: Definición.

Es la disciplina que se encarga del estudio y normalización de cuantas medidas sean necesarias para garantizar la inocuidad, salubridad y el valor intrínseco de los alimentos en todas las fases que van desde su cultivo, producción y preparación, hasta su consumo.

1.2 Principales métodos de trabajo en higiene de los alimentos

En la labor de [control sanitario de los alimentos](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20) se emplean diferentes procedimientos, entre los que se destacan por su importancia los siguientes:

1. Inspección sanitaria y reinspecciones a los establecimientos, con especial atención al [control de la calidad de los alimentos](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20).
2. Toma de muestras para exámenes de laboratorio.
3. [Decomiso](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20), [retención](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20) y [arrojo sanitario](C:Documents%20and%20SettingsszenaEscritorioSandraDiplomado%20INHEMUnidad%2011%22%20l%20) de productos.
4. Exámenes médicos del personal manipulador.
5. Educación Sanitaria.

Objetivos de la Higiene de los Alimentos en Cuba.

* Prevenir los riesgos de enfermar o morir a través de la ingestión de alimentos, alterados, contaminados o tóxicos
* Promover la obtención de alimentos sanos y nutritivos para la población y evitar la pérdida de estos

Importancia Sanitaria y Económica.

Sanitaria: Porque previene daños a la salud a través de la ingestión de alimentos

Económica: Porque vela por la calidad de los productos alimenticios, su manipulación y conservación y evita que innecesariamente sean destruidos o decomisados gran cantidad de alimentos

Algunos métodos de conservación ayudan a prolongar la vida útil de los productos alimenticios

METODOS DE TRABAJO EN HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

* *Inspección Sanitaria Estatal.*
* *Reinspecciones*
* *Toma de muestras.*
* *Decomisos*
* *Educación Sanitaria*
* *Exámenes médicos del personal.*

Descomposición o deterioro de los alimentos

Concepto relativo estrechamente ligado a los hábitos, costumbres y experiencias de los distintos pueblos.

FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS

Factores físicos

1. Deterioro por radiación
   * rayos visibles: modifican el color y el sabor
   * rayos infrarrojos: provocan la deshidratación
   * rayos ultravioletas: provocan olor rancio y destruyen gran parte de la riboflavina
2. Deterioro por compresión
   * aplastamientos, golpes, roturas, magulladuras, etc.

Factores químicos

Deterioro por enzimas: producen cambios de color, olor y textura, finalmente provocan descomposición del alimento.

Factores biológicos

1. Deterioro por microorganismos (bacterias, levaduras y mohos) provenientes del ambiente o por manipulación del producto.
2. Deterioro por insectos y roedores:
   * por contaminación por microorganismos
   * por destrucción y pérdidas de alimentos

**Estudio Independiente.**

Explique según lo estudiado en clases:

1-¿Qué importancia reviste el conocimiento de los factores que influyen en la calidad de los alimentos?

**BIBLIOGRAFÍA:**

**BÁSICAS.**

Del Puerto Quintana Conrado. Higiene del Medio Tomo II ed. Ciencias Médicas. 1984. La Habana.

Del Puerto Quintana Co9nrado. Higiene. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 1989.

Robaina Reyes Silvio L. Folleto Salud Ambiental III Temas de Higiene de los Alimentos. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 2012.

Águila Pedro Pablo. ABC de la Higiene. Ed. Ciencias Médicas 2006.

COMPLEMENTARIAS.

Mendoza Rodríguez Humberto Dr. C. Manual de Técnicas y Procedimientos de Higiene y Epidemiología. Ed. Ciencias Médicas. La Habana. 2012.