

PUNTOS DE INTERÉS

- Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos
- Qué es inocuidad de los alimentos
- Inocuidad de los alimentos en Cuba
- Recursos de información
- Estudios sobre salud e higiene de los alimentos
- Noticias
- Sabías qué : EL 2015 es el año internacional de los suelos



Del campo a la mesa Haz tu parte

Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

- ✓ Mantenga la limpieza
- ✓ Separe alimentos crudos y cocinados
- ✓ Cocine completamente
- ✓ Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- ✓ Use agua y materias primas seguras



#AlimentoSeguro



Día Mundial de la Salud 2015
Alimento Seguro
www.ops-oms.org/dms15



DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015

Alimento seguro: Del campo a la mesa

7 de abril



Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos – alimentos no contaminados y seguros para ser comidos- es el tema central del Día Mundial de la Salud 2015 que se celebra cada 7 de abril.

Es una oportunidad para alertar a quienes trabajan en diferentes sectores del gobierno, a los campesinos, a los fabricantes, a los minoristas, a los profesionales sanitarios y a los consumidores de la importancia de la inocuidad de los alimentos, y concienciarlos del papel que cada uno puede desempeñar para que todos tengamos confianza en que los alimentos que nos llegan al plato son inocuos.

Los alimentos insalubres están relacionados con la muerte de unos 2 millones de personas al año, en su mayoría niños.

Los alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

Es por ello que la OMS ha aprovechado el Día Mundial de la Salud, para fomentar medidas destinadas a mejorar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena, desde la granja hasta el plato.

El agua y los alimentos son seguros cuando no tienen microbios peligrosos (bacterias, virus, parásitos u hongos), químicos (alérgenos, residuos de medicamentos veterinarios, agroquímicos o toxinas) o agentes físicos externos (tierra, pelo, insectos, etc.) que son un riesgo para nuestra salud. Un alimento seguro es llamado también inocuo.

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos



Qué es inocuidad de los alimentos

Actividades involucradas para garantizar la seguridad de ALIMENTOS, incluido evitar la contaminación bacteriana y otros.

Condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

Enfermedades agudas que generalmente afectan el tracto gastrointestinal, causada por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas. La mayoría de estas enfermedades son infecciosas, causadas por una variedad de bacterias, virus o parásitos que pueden ser transmitidas por los alimentos.

A veces las enfermedades son causadas por las toxinas nocivas de los microbios u otras sustancias químicas presentes en el alimento.

Definición por el Descriptores en Ciencias de la Salud (DeCS) y Ecured

Seguridad, inocuidad y calidad) en Cuba

Uno de los preceptos de los Lineamientos sobre la Política Económica y Social, en Cuba, es la de introducir el tema de la calidad e inocuidad de los alimentos en todas las cadenas agroindustriales y productivas, considerando además todos los eslabones de la seguridad alimentaria y nutricional.

Esta área está relacionada con algunos de los lineamientos incluidos en la Política Agroindustrial.

Estos temas deben ser considerados en la implementación de todas las cadenas productivas y de valor, pues de ellos depende que los pro-

ductos finales estén en condiciones óptimas para su utilización de manera sana y segura. Es por ello que el MPP en esta prioridad persigue el siguiente resultado:

Resultado 3: El gobierno implementa efectivamente el Plan de Acción Nacional sobre la inocuidad de los alimentos acordado por las autoridades nacionales en el Taller Regional del Proyecto TCP/CUB/3213, en consonancia con normas internacionales relevantes:

Producto 3.1 Las instituciones responsables e involucradas en la sanidad e inocuidad tienen capacidades fortalecidas para la implementación del Plan de Acción Nacional.

Producto 3.2 Los servicios sanitarios y veterinarios en las provincias metas son fortalecidos con equipamiento y formación de capacidades.

Recursos de información de la OPS sobre inocuidad de los alimentos

[Misión del Programa de Cooperación Técnica de la OPAS en Inocuidad de Alimentos](#)

Tiene como misión proveer cooperación técnica a todos los países de las Américas para la solución de los problemas vinculados con la inocuidad de alimentos. Su propósito fundamental es disminuir los riesgos originados por las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) tomando en consideración todos los eslabones de la cadena alimentaria.

[Entrevista a Margareth Chan. Directora General de la Organización Mundial de la Salud](#)

Inocuidad de los alimentos debe acompañar a la seguridad alimentaria y nutrición

Algunos estudios sobre salud e higiene de los alimentos

Publicidad de los efectos saludables de los alimentos. La necesidad de justificar el fundamento científico de las declaraciones. Formación Médica continuada en Atención Primaria. 2008; 15 (6)

Los funcionales a examen: ¿alimentos al servicio de la salud o nuevo negocio para la industria alimentaria? Atención Primaria. 2013; 46 (6)

Caballero Torres ÁE. Temas de Higiene de los Alimentos. La Habana: Editorial Ciencias Médicas; 2008.

Establecimiento de criterios microbiológicos para alimentos comercializados en Cuba. Rev Cubana Hig Epidemiol. 2013; 51(1)

Cumplimiento de algunos factores del Programa de Inocuidad de los Alimentos en San José de las Lajas. Revista de Ciencias Médicas de La Habana. 2013; 20(1)

Enfermedades transmitidas por alimentos en Villa Clara. Rev Cubana Hig Epidemiol. 2013; 51(2).

Validación de métodos alternativos para análisis microbiológico de alimentos y aguas. Rev Cubana Hig Epidemiol. 2013; 51(1)

Noticias

Alimentación saludable, mayor calidad de vida

Investigadores del Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos conjuntamente con otros especialistas del INHEM participaron en las Ferias por la Salud en el municipio Centro Habana y en los municipios de Pinar del Río y Guane en el territorio pinareño.

Su principal objetivo, llevar a la comunidad científica y sociedad civil la necesidad de mantener la inocuidad de los alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

Enfatizar en este tema reviste una gran importancia al considerar el incremento de la oferta de alimentos en el sector no estatal, donde está previsto que alcance el 90 % de los que expenden comida a la población y la necesidad de vincular a la inocuidad de los alimentos con el desarrollo de la economía mundial, el medio ambiente, con la industria agroalimentaria y el desarrollo de la ciencia y la técnica.

El INHEM será la sede del acto central y contará con la valiosa participación de la Dirección del MIN-SAP, de otros Organismos de la Administración Central del Estado, del INDER, de la Asociación

Culinaria y de las Agencias de las Naciones Unidas (Programa Mundial de Alimentos, Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia) bajo el liderazgo de la Organización Panamericana de la Salud.

Fuente: Instituto Nacional de Higiene Epidemiología y Microbiología



Noticias

Por la inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos es tarea de todos, por lo que el país trabaja en esta línea a través de los organismos que intervienen en las fases de la cadena alimentaria. Es un asunto que compete a productores, transportistas, industrias, comercializadoras, y sobre todo a los consumidores.

En Cienfuegos es Relevante la labor del Centro Provincial de Higiene y Epidemiología, así como de Sanidad Vegetal, Veterinaria y el Centro de Estudios Ambientales, comenta la Máster de la Unidad de Gestión de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente, Rebeca Vanegas Presno.

Alimentos con salud

¿Cómo lograr mantener la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena, desde su producción hasta su comercialización y consumo? Es esta una de las mayores problemáticas que enfrenta el mundo actual, ante la creciente globalización de los suministros de alimentos, que hace más evidente cada día la necesidad de reforzar los sistemas de vigilancia sobre la seguridad de los productos que comemos; desde el campo hasta el plato.

No es casual entonces que el próximo 7 de abril, Día Mundial de la Salud, esté dedicado precisamente a alertar a gobier-

Esta provincia del centro sur labora en la seguridad alimentaria para tratar de rescatar el cumplimiento de las normas de calidad establecidas. Conceptualmente la inocuidad es un criterio que acompaña al alimento, incluyendo el de los animales, que nos prevenga de la falta de calidad y del riesgo para la salud humana. “Nosotros tenemos que seguir trabajando de manera integrada y sensibilizar sobre los riesgos que hoy estamos corriendo, con el desorden que hay en la cadena alimentaria desde las perspectiva de la inocuidad”, asegura Rebeca.

nos, campesinos, fabricantes, minoristas, profesionales sanitarios y a los consumidores, de la importancia de la inocuidad de los alimentos; y sobre todo hacer un llamado a la toma de conciencia sobre el papel que cada uno puede desempeñar. “Es este tema una prioridad para los sistemas de salud pública, pues está asociado directamente a las enfermedades transmitidas por alimentos, que constituyen una importante causa de morbilidad y mortalidad”, señaló en conferencia de prensa el doctor José Luis Di Fabio, representante en Cuba de la Organización Panamericana-Mundial de la Salud (OPS/OMS).

“Nos damos cuenta de que hay poca percepción del riesgo de contraer enfermedades mediante el consumo de alimentos, pero sí hay temor con las frutas y vegetales que pudieran estar contaminados por productos químicos. Ahí sí, la población tiene una alta percepción.” “Nosotros trabajamos para rescatar el cumplimiento de las regulaciones, precisa, porque sería la única manera de frenar el proceso desordenado de producción, industrialización y transporte de los alimentos”.

[Más información:](#)

Para Ana Lucía D'Emilio, representante de Unicef en Cuba, teniendo en cuenta que “la salud es un derecho de todos, no se trata solo de curar sino de prevenir; y en ello una sana alimentación es fundamental”. Igualmente explicó que la educación y cultura alimentaria y nutricional deben ser parte esencial de cualquier estrategia en este sentido. La doctora Mayra Martí Pérez, jefa del Departamento de Higiene de los Alimentos y Nutrición del Minsap, se refirió al uso de los maduradores de las frutas, una de las inquietudes recurrentes en la población cuando se aborda este tema.

[Más información](#)

Sabias qué: EL 2015 ES EL AÑO INTERNACIONAL DE LOS SUELOS



El AIS 2015 tiene como objetivo aumentar la concienciación y la comprensión de la importancia del suelo para la seguridad alimentaria y las funciones ecosistémicas esenciales.

Los objetivos específicos del Año Internacional de los Suelos 2015 son los siguientes:

⇒ Conseguir la plena concienciación de la sociedad civil y los responsables de la toma de decisiones sobre la profunda importancia del suelo para la vida humana;

⇒ Educar al público sobre el papel crucial que desempeña el suelo en la seguridad alimentaria, la adaptación y la mitigación del cambio climático, los servicios ecosistémicos esenciales, la mitigación de la pobreza y el desarrollo sostenible;

⇒ Apoyar políticas y acciones eficaces para el manejo sostenible y la protección de los recursos del suelo;

⇒ Promover inversiones en actividades de manejo sostenible de la tierra para desarrollar y mantener suelos saludables para los diferentes usuarios de la tierra y grupos de población;

⇒ Fortalecer iniciativas en relación con el proceso de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la agenda post-2015;

⇒ Promover una mejora rápida de la capacidad para la recopilación de información sobre el suelo y la supervisión a todos los niveles (mundial, regional y nacional).

Los suelos sanos son la base para la producción de alimentos saludables

Fuentes consultadas

[OPS.](#)

[OMS.](#)

[Ecured](#)

DeCS

[FAO. Cuba.](#)

[Clinicalkey](#)

[BVS cuba](#)

[SciELO cuba](#)

[Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura](#)

Elaborado por:

Grupo Gestión de Información en Salud.

Centro Provincial Información de Ciencias Médicas Camagüey

2015

Estamos en la web

<http://www.sld.cu/sitios/>