

PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

**Comunidad Nacional de
Conocimiento en:**

***NUTRICIÓN Y
ALIMENTACIÓN
SALUDABLE***

**El cuidado de sí
suma a tu vida**



SESIÓN 10: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Experto Líder:

MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

Perfil Profesional:

NUTRICIONISTA DIETISTA.
MAGISTER EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



mireya.delgadillosanchez@gmail.com



+57-3118121655



Ruta del conocimiento

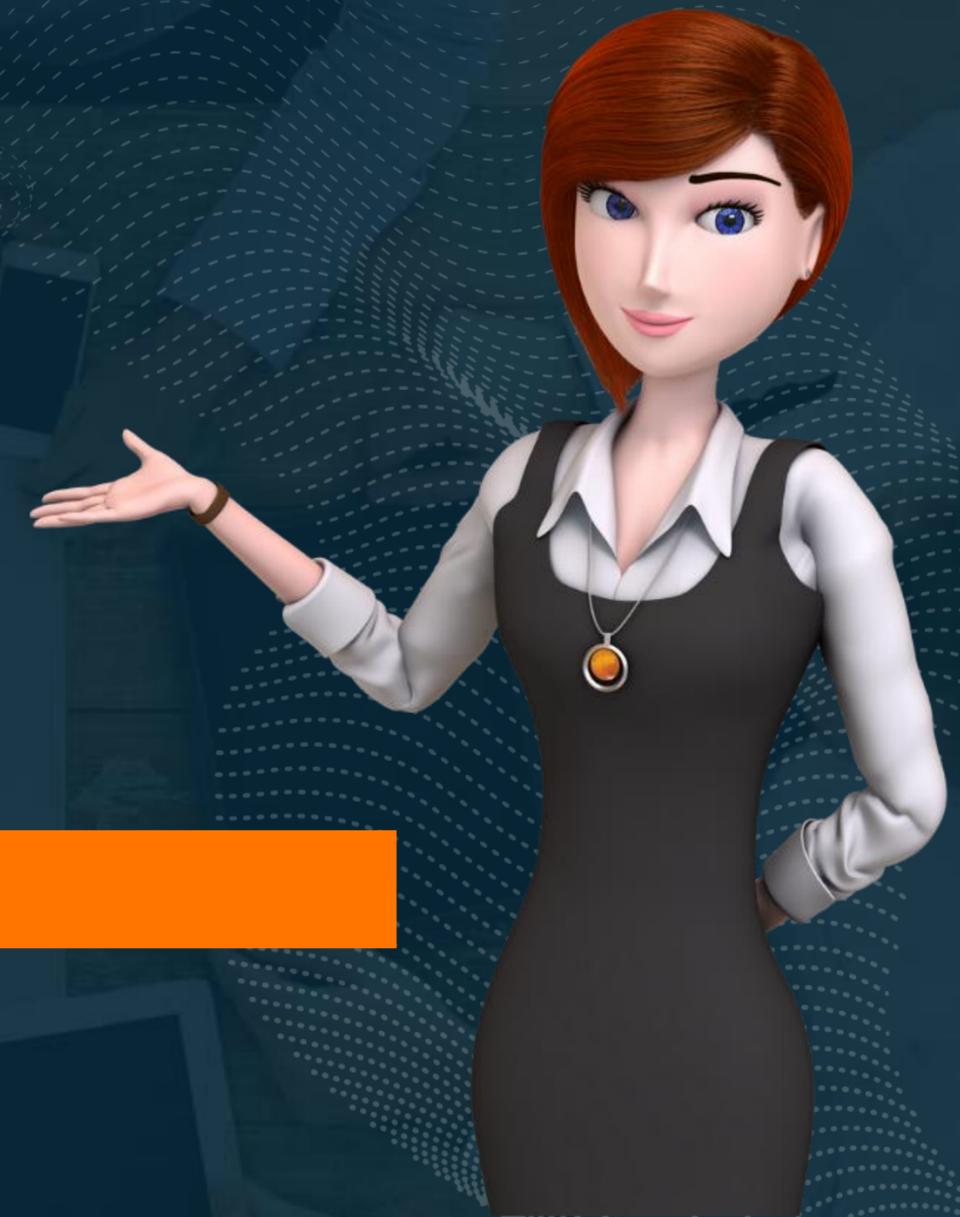


Ruta del conocimiento



“Comer es una necesidad, hacerlo de forma inteligente es un arte”.

Autor: La Rochefocauld



Objetivo general

DEFINIR QUE ES LA INOCUIDAD ALIMENTICIA Y SU IMPORTANCIA EN LA SALUD Y BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES.



Objetivos específicos



Definir que
que es la
inocuidad.



Establecer
cómo se
garantiza la
inocuidad
alimentaria.



Identificar los
principios
clave de la
inocuidad
alimentaria.



Garantizar la
inocuidad
alimentaria a
quien
corresponde.

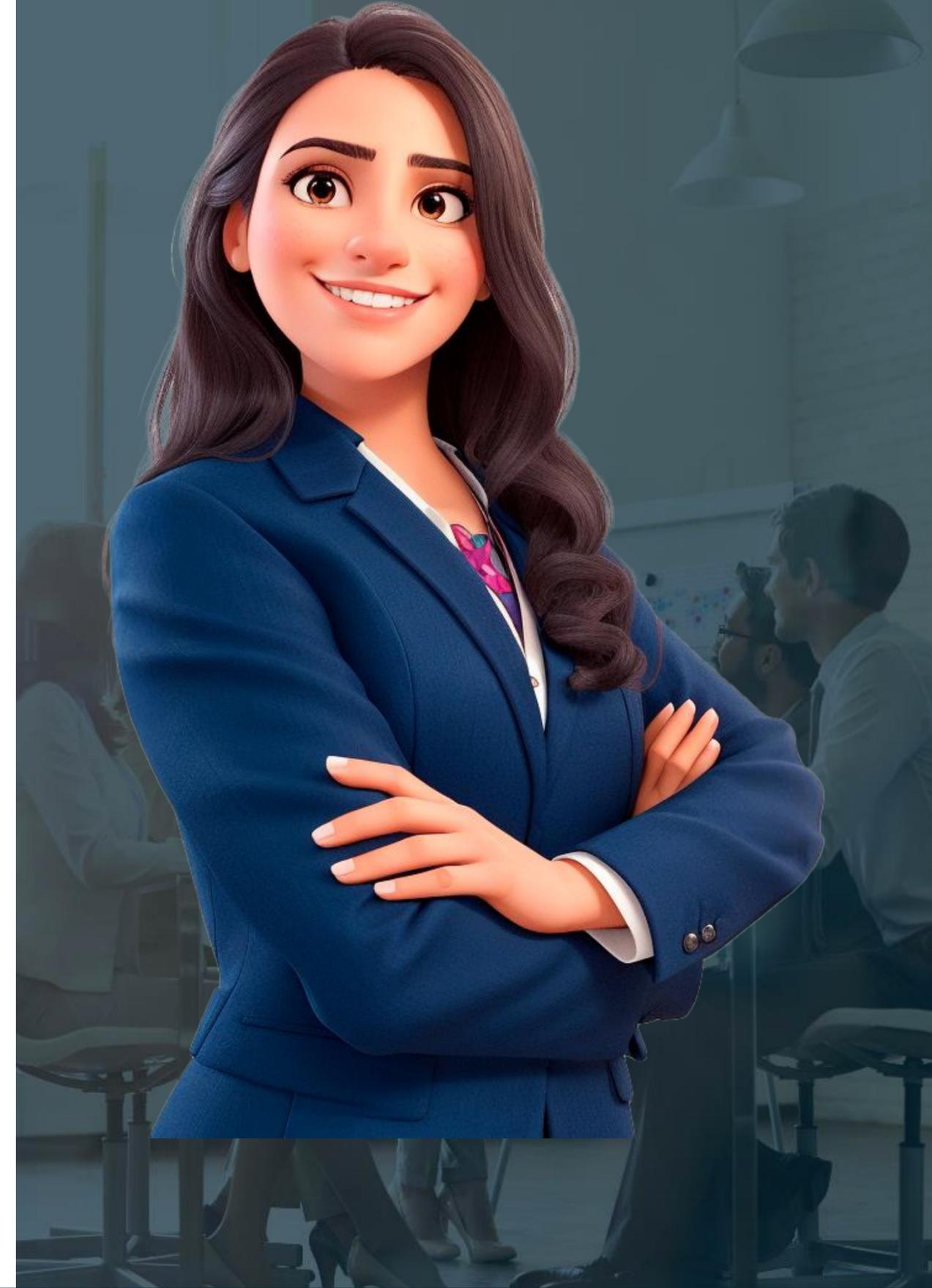
Qué es la Inocuidad alimentaria?

Es la garantía de que los alimentos sean seguros para el consumo humano y no representen un riesgo para la salud.



Que implica la inocuidad.

- **Ausencia de contaminantes químicos, biológicos y físicos que puedan causar daños a la salud.**
- **Cumplimiento de normas y estándares de calidad y seguridad alimentarias.**
- **Control de peligros asociados a la producción, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.**



- **Ausencia de contaminantes químico, biológicos y físicos que puedan causar daños a la salud.**



➤ **Cumplimiento de normas y estándares de calidad y seguridad alimentaria.**



Regulaciones

Las regulaciones en Colombia incluyen la *Ley 9 de 1979*, el *Decreto 3075 de 1997*, que establece las normas sanitarias para la elaboración, producción, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos, y el *Decreto 2270 de 2012*, que establece los requisitos sanitarios para la importación, exportación y comercialización de alimentos.

Medidas de Seguridad

En tal sentido, se han implementado medidas de seguridad para garantizar la inocuidad de los alimentos. Algunas de ellas incluyen:

- Control de plagas y enfermedades en los cultivos
- Aplicación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura
- Identificación y trazabilidad de los alimentos
- Capacitación de los productores y trabajadores del sector alimentario en materia de inocuidad alimentaria





QUE FUNCIÓN CUMPLEN?

Las normas tienen como principal función garantizar la seguridad de los alimentos que se producen y consumen en el país.

La aplicación de las normas de inocuidad alimentaria en Colombia se lleva a cabo en diferentes etapas de la cadena de suministro de alimentos: Desde la **producción** agrícola hasta el **procesamiento** y **distribución** de alimentos, son una herramienta clave para garantizar la seguridad de los alimentos.

- **Control de peligros asociados a la producción, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.**



Procesamiento de alimentos.

En el procesamiento de alimentos, las normas de inocuidad alimentaria se enfocan en la **higiene** y el **control de calidad** de los productos alimenticios.

Las empresas alimentarias deben cumplir con requisitos específicos en cuanto a la **higiene de las instalaciones, el control de plagas y la manipulación adecuada de los alimentos.**

Además, las empresas alimentarias también deben realizar **pruebas de calidad y seguridad en los alimentos antes de ponerlos en el mercado.** Estas pruebas incluyen la **detección de microorganismos patógenos y la evaluación de la calidad nutricional de los alimentos.**



¿Qué debe tener en cuenta en la preparación de los alimentos?

Para descongelar los alimentos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Si va a cocinar un producto congelado, déjelo en el estante inferior de la nevera 24 horas antes de sacarlo al mesón de preparación, colocándolo sobre un recipiente para evitar goteos. Nunca exponga los productos congelados a temperatura ambiente ya que, en estas condiciones, son propensos a incubar o multiplicar bacterias.



- En el microondas utilice la opción “defrost” o descongelar, de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
- Para descongelar en agua fría, ponga el paquete congelado en una bolsa de plástico hermética y sumerja en agua fría, asegurándose de cambiar el agua cada 30 minutos.
- Prepare inmediatamente los alimentos descongelados.



Para la preparación de los alimentos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Cocine por completo los alimentos, en especial carnes rojas, pollos, huevos y pescados. Preste especial atención a los grandes trozos de carne, dado que requieren una mayor cocción, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados ni rojos.



- Prepare los alimentos en necesarias cantidades para reducir las sobras.
- Antes de consumir alimentos que fueron refrigerados caliéntelos a altas temperaturas.
- Lleve a ebullición los alimentos como sopas y guisos y continúe hirviéndolos durante al menos un minuto.
- Use y consuma agua potable.



- Lave bien las frutas y las hortalizas, especialmente si las consumirá crudas
- Todo alimento que se vaya a preparar, inclusive la carne y los huevos, debe ser lavado con agua potable.
- Asegúrese de cocinar los alimentos completamente, evitando interrumpir la cocción.
- Utilice un utensilio limpio cada vez que pruebe la comida, de lo contrario, puede contaminar los alimentos.



- Evite mantener los alimentos cocidos o calentados a fuego bajo por tiempos prolongados
- Los alimentos que que no son consumidos inmediatamente después de haber sido cocidos, deben almacenarse en recipientes cerrados
- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas
- Al abrir una lata de conserva, transfiera todo el contenido a un envase de plástico o vidrio



Todo lo anterior para que sirva?

- Proteger la salud pública
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
- Garantizar la confianza del consumidor en la seguridad de los alimentos.
- Reducir el riesgo de brotes epidemiológicos.



FIGURA 6. Forma del sello frontal de advertencia



Y de quien es la responsabilidad?

- Productores y procesadores de alimentos.
- Autoridades reguladoras de control.
- Distribuidores y minoristas.
- Amas de casa o encargados de la alimentación familiar.
- Consumidores.

Que nos recuerda?



RECORDAMOS:



1. Análisis de peligros y puntos críticos de control.
2. Buenas practicas de manufactura.
3. Buenas prácticas agrícolas.
4. Control de temperaturas y tiempos.
5. Higiene y limpieza.
6. Etiquetado y rotulación precisa.

CONCLUSIONES:

- La inocuidad alimentaria implica la coordinación de productores, procesadores, distribuidores, reguladores y consumidores.
- La implementación de sistemas de control de calidad y seguridad es esencial.
- La educación y conciencia sobre prácticas seguras de manipulación y consumo de alimentos son fundamentales.
- La inocuidad alimentaria tiene un impacto económico y social significativo.
- Comer es un arte y debe ser un placer, pero si no cuidamos lo que consumimos, estaremos afectando la calidad de vida.



Bibliografía

 <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/la-inocuidad-de-los-alimentos-una-responsabilidad-compartida/>

 <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

 https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

 <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-moderniza-normatividad-en-bpa-cumplir-requisit>

 <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/ABIM02.pdf>



¡Gracias!



¿Preguntas?

Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos

POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

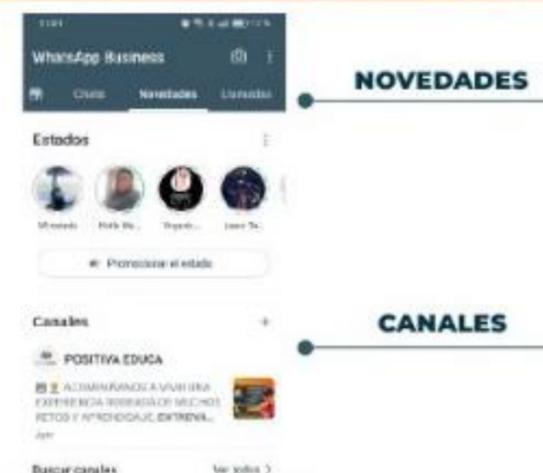
Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp



¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código
QR con tu celular