

# Gestión de inocuidad

Nádenka Melo

# Inocuidad de alimentos

- Elementos fundamentales de salud pública

- ¿Por qué la inocuidad de alimentos?



# Elementos de los sistemas de inocuidad de los alimentos de alcance nacional

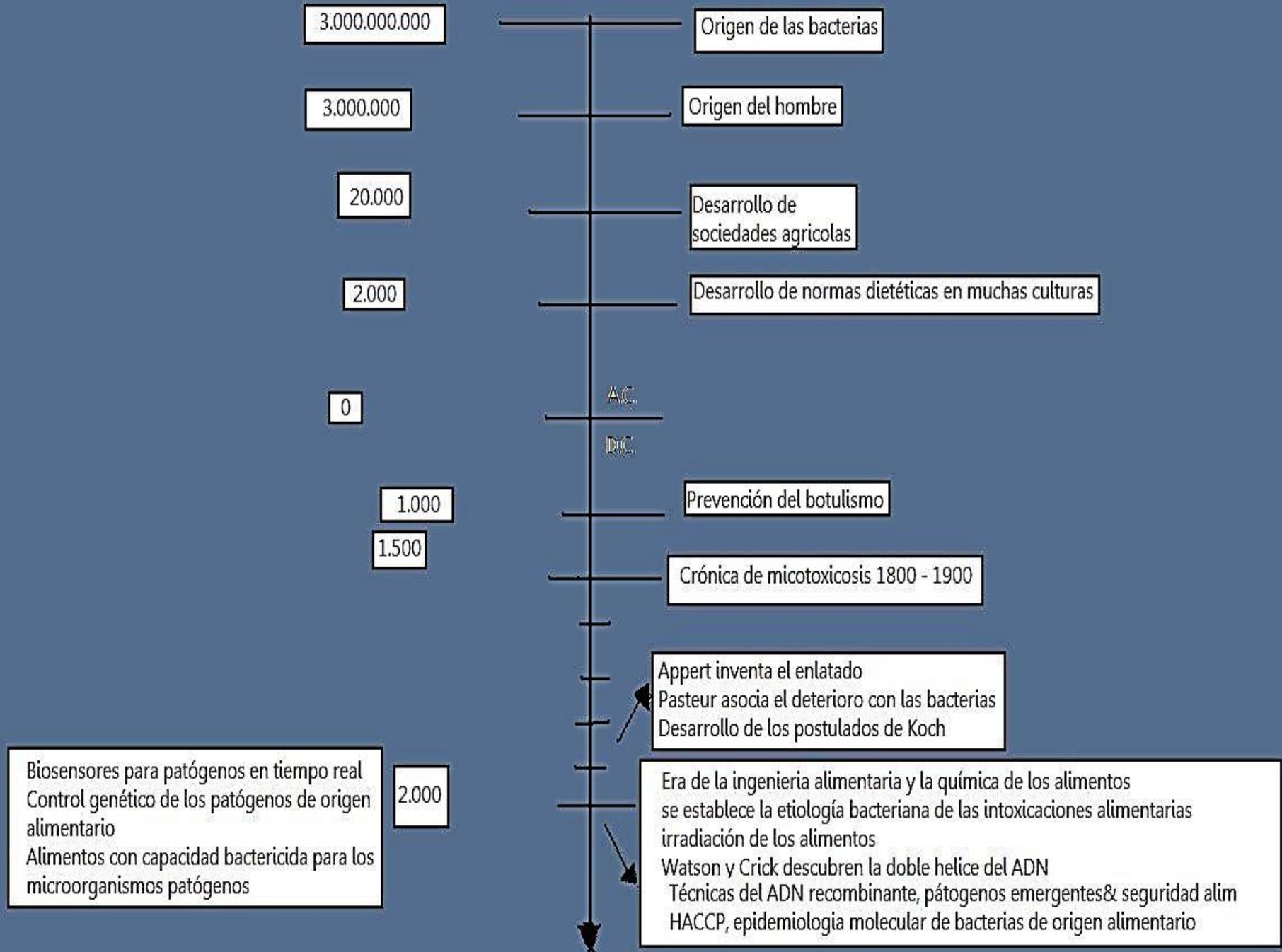
- Leyes, políticas, reglamentos y normas alimentarias.
- Instituciones con responsabilidades claramente definidas para la gestión del control de los alimentos y la salud pública.
- Capacitación.
- Información pública, educación y comunicación.
- Capacidad científica.
- Planteamiento integrado de gestión.
- Inspección y certificación.

# Elementos de los sistemas de inocuidad de los alimentos de alcance nacional

- Laboratorios de diagnóstico y de análisis.
- Establecimiento de normas.
- Infraestructura y equipo.
- Estructuras y capacidades de seguimiento.
- Vigilancia de los problemas de salud humana relacionados con la ingestión de alimentos.
- Capacidad de respuesta a situaciones de emergencia.



10.000 a.c.



- 
- Necesidad de conservar los alimentos por secado, cocción, ahumado, salado, miel, almacenamiento en hielo, sin aire (en pozos), fermentación, empleo de condimentos

# ¿Qué es un alimento?





ALTERADO



ADULTERADO



FALSIFICADO



FUNCIONAL  
PROBIOTICOS

PREBIOTICOS



SIMBIOTICOS



# Clasificación según su naturaleza

- Vegetales



- Animales



- Mineral



# Clasificación según su función

- Energéticos



- Reguladores



- Formadores



Carnes Huevos Leche

# Clasificación según estabilidad

- Perecederos



- Semi-perecederos



# ¿Por qué es importante?



# De la granja a la mesa



Explotación Intensiva y  
Mecanización

# ¿Son iguales?



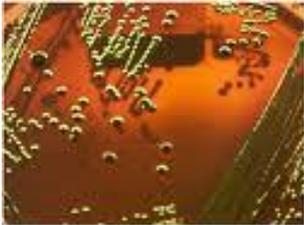
# ¿Qué podemos encontrar?



- Algunos otorgan cambios deseables



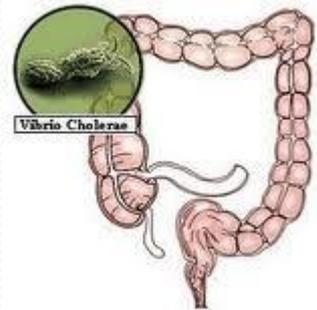
# Microorganismos



INDICADORES



ALTERADORES



PATÓGENOS

# ¿Cómo se contaminan los alimentos?

- Antes de entrar a la fábrica: suelo, agua, aire
- Dentro de la fábrica: medio ambiente, maquinaria, manipulador, metodología

- 
- Seguridad alimentaria