



El Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela Invita en el marco de las Jornadas de Investigación y Extensión del Instituto y las Jornadas de la Facultad de Ciencias a toda la comunidad universitaria, la industria de alimentos y al público en general al Taller:



## Higiene, Manipulación e Inocuidad de los alimentos y su impacto sobre la salud

Lugar: Auditorium Tobias Lasser, Facultad de Ciencias, UCV

Fecha: Viernes, 14 de mayo de 2010

### Parte I) Participación del ama de casa y consumidores

¿Qué debe Ud. hacer? y ¿Cómo debe Ud. proceder? para protegerse de las enfermedades producidas por deficiencias en la preparación y posterior consumo de los alimentos.

Prof. Ivelio Arispe 8:30 am a 10:00 am

El consumo de alimentos nutritivos e inocuos es fundamental para mantener y proteger una buena salud, sin embargo, algunos alimentos al prepararse y manipularse de forma indebida y posteriormente consumirse, pueden producir enfermedades e inclusive la muerte. En esta presentación se discute brevemente ¿Cuales son estas enfermedades? ¿Quienes son los agentes responsables? y lo que es más importante, como prevenirlas, evitarlas o controlarlas al adquirir, manipular, preparar y consumir alimentos en el hogar.

### Parte II) Participación de los expendedores de alimentos

¿Cómo debe ser el correcto manejo de los alimentos a nivel de expendio para evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos?

Prof. Amaury Martínez 10:30 am a 12:00 m

El corrector manejo de los alimentos a nivel de expendio es primordial para mantener su inocuidad. Factores como la higiene, el uso de material de empaque, el mantenimiento de la "cadena de frío", rotación en almacén, etc. son esenciales para tal fin. En esta presentación se discute brevemente ¿Cómo la falta de estas condiciones puede incidir sobre la pérdida de la inocuidad y la estabilidad de los alimentos? y determinar ciertas enfermedades transmitidas por los alimentos o su rápida pérdida de estabilidad y vida de anaquel.

### Parte III) Participación de la industria de alimentos y empresas afines

Las Buenas Prácticas de Fabricación y Los Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad en la Industria de Alimentos.

Prof. Raúl Martínez 2:00 pm a 3:30 pm

La inocuidad de los alimentos es uno de los aspectos fundamentales de la Salud Pública, por otra parte, es un elemento esencial para la Gestión de la Inocuidad y Calidad en la industria de alimentos, por lo cual constituye un tema de alta prioridad para todos los países y gobiernos. En Venezuela este tema requiere gran atención debido a sus múltiples implicaciones, entre ellas, para la salud de toda la población y en especial los grupos mas vulnerables; además, las implicaciones económicas que representa para las empresas de alimentos y afines; el cumplimiento de los Sistemas Normativos establecidos, obligatorios o voluntarios, tanto a nivel nacional como internacional, relativos a la inocuidad y a la calidad de los alimentos.