

# Importancia de la Inocuidad de Alimentos

En algún momento de sus vidas, la mayoría de personas contraerán una enfermedad transmitida por alimentos

¿Qué es la **Inocuidad de Alimentos**?

Los alimentos pueden contaminarse en cualquier momento desde su producción hasta que llega a la mesa del consumidor. Por lo tanto, la **Inocuidad de Alimentos** es la garantía que el consumo de un alimento no causaran ninguna enfermedad o daño al consumidor

## Datos Importantes de la Inocuidad de Alimentos



- ✓ La inocuidad de los productos debe considerarse sin ninguna duda, la prioridad máxima.
- ✓ Que un alimento sea inocuo es uno de los requisitos no incluido en muchas de las especificaciones de los clientes.
- ✓ A diferencia de otras características del producto, como el aspecto, el sabor o el costo, la inocuidad **no es negociable**.
- ✓ Los consumidores demandan y confían en que la inocuidad esté presente en todo tipo de alimento, sea manufacturado, tratado con mínimo proceso, o fresco
- ✓ La industria alimentaria tiene la **responsabilidad legal y moral** de cumplir con esas expectativas

¿Por qué es importante la **Inocuidad de Alimentos**?

- ✓ Los alimentos tienen la capacidad de transmitir más de 200 enfermedades. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que una de cada diez personas se enferman cada año por el consumo de alimentos contaminados
- ✓ Consumir alimentos contaminados puede tener consecuencias a largo plazo en la salud de las personas
- ✓ Las personas más afectadas al consumir alimentos contaminados son niños, mujeres embarazadas, enfermos y adultos mayores
- ✓ La contaminación puede ocurrir en cualquier momento, durante la producción, en el procesamiento, transporte y almacenamiento e incluso en el hogar
- ✓ La contaminación de alimentos puede afectar la economía de los países reduciendo exportaciones y afectar el turismo

¿Cuáles son los contaminantes de los **alimentos**?



- ✓ Los contaminantes de los alimentos pueden ser de origen físico, químico o microbiológico.
- ✓ Generalmente, las enfermedades transmitidas por los alimentos son de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.
- ✓ Los patógenos transmitidos por alimentos pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis.
- ✓ La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer



En la actualidad la industria de los alimentos requiere un enfoque integrado y profesional para el desarrollo de sus negocios, para asegurar la satisfacción del cliente, la calidad y la inocuidad de los productos y sus procesos. La elaboración de productos alimenticios inocuos necesita que el sistema de garantía de inocuidad se edifique sobre cimientos sólidos.

Esta ficha técnica ha sido creada mediante el Proyecto **MEJORAR EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DEL GANADO VACUNO DE HONDURAS** que busca mejorar la inocuidad y procesamiento dentro de los rastros y las plantas procesadoras de cárnicos, mediante visitas de diagnóstico, visitas de seguimiento, capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Cosecha (BPC), implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), validación de procesos, asistencia técnica, capacitaciones en HACCP e implementación de un Sistema de Gestión de Calidad Integrada (SGI). Para mayor información respecto a sus necesidades particulares por favor consulte al equipo técnico de la Universidad de Texas Tech. Este Proyecto es financiado por el **PROGRAMA NACIONAL DE EXTENSIÓN AGRÍCOLA Y GANADERA DEL GOBIERNO DE HONDURAS**.

**Maria Bueso Ponce**  
Coordinadora de Proyecto  
✉ maria.bueso@ttu.edu  
☎ 9979 – 2158

**Gustavo Valvidia**  
☎ 9655-2582

Para mayor información sobre la Inocuidad de Alimentos puede contactarse con el equipo de inocuidad de Texas Tech University en Honduras:

**Brayan Didedey Montoya**  
✉ brayan.montoya@ttu.edu  
☎ 9751-9221