



**Instituto Panamericano de Protección
de Alimentos y Zoonosis
INPPAZ OPS/OMS**



**Instituto de Nutrición de Centro
América y Panamá
INCAP/OPS**

**ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD / ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD OPS/OMS**

Primer curso Centroamericano de

**"Inocuidad de Alimentos para
Nutricionistas y otros Profesionales de la
Salud"**

***Guatemala de la Asunción, Guatemala
27 de noviembre al 1 de diciembre de 2000***

INFORME

Diciembre de 2000



**Instituto Panamericano de Protección
de Alimentos y Zoonosis
INPPAZ OPS/OMS**



**Instituto de Nutrición de Centro
América y Panamá
INCAP/OPS**

**ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD / ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD OPS/OMS**

Primer curso Centroamericano de

**"Inocuidad de Alimentos para
Nutricionistas y otros Profesionales de la
Salud"**

***Guatemala de la Asunción, Guatemala
27 de noviembre al 1 de diciembre de 2000***

INFORME

Diciembre de 2000

TABLA DE CONTENIDO

I.	INTRODUCCION.....	1
II.	ANTECEDENTES.....	2
III.	OBJETIVOS.....	4
IV.	METODOLOGIA Y DESCRIPCION GENERAL DEL EVENTO.....	5
	<i>Docentes.....</i>	5
	<i>Participantes.....</i>	5,6
	<i>Actividades desarrolladas.....</i>	7
	▪ <u>Acto inaugural</u>	
	▪ <u>Disertaciones</u>	
	▪ <u>Trabajos de Grupo</u>	
	▪ <u>Visitas de campo</u>	
	<i>Material audiovisual y de apoyo docente.....</i>	8
	<i>Evaluación del Evento.....</i>	8,9
IV.	CONCLUSIONES Y ACUERDO.....	10
	BIBLIOGRAFIA.....	11
	ANEXOS	
	<i>Anexo 1. Programa</i>	
	<i>Anexo 2. Listado de Docentes</i>	
	<i>Anexo 3. Lista de participantes por país, y cargo</i>	
	<i>Anexo 4. Plan de trabajo de seguimiento por país</i>	
	<i>Anexo 5. Lista de Materiales distribuidos</i>	
	<i>Anexo 6. Evaluación del curso</i>	

I. INTRODUCCION

La desnutrición es uno de los problemas más serios que encara la humanidad en la actualidad. Al mismo tiempo que afecta al individuo, inhibe el desarrollo social y económico, causando por lo tanto, un serio impacto en toda la comunidad.

En la génesis de la desnutrición intervienen una serie de eventos que inciden en la **disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica** de los alimentos. En todos estos eventos conocidos como elementos de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, la inocuidad de los alimentos juega un papel fundamental, ya que todos los eslabones de la cadena alimentaria se ven afectados por esta.

En el momento de la producción o adquisición (**disponibilidad**), ya sea vegetal o animal, el alimento se ve sujeto a riesgos de contaminación de índole biológica [bacterias o microorganismos en las verduras o frutas, debido a inadecuadas prácticas de cultivo (abono, riego, etc.) o enfermedades en los animales], química [por uso inadecuado de plaguicidas u otras sustancias] o física [por contacto o contenido de objetos o materiales extraños].

El **acceso** a los alimentos se ve facilitado o limitado por procesos de almacenamiento, transporte, conservación, mercadeo, etc. En todos estos procesos la protección de alimentos juega un papel importante. El uso de pesticidas, hormonas, antibióticos y otros productos químicos fabricados por el hombre, los aditivos tales como endulzantes, colorantes, antioxidantes y otros productos químicos utilizados en el procesamiento de los alimentos para mejorar su calidad, seguridad, y vida media de almacenaje, son agentes que ponen en riesgo la calidad o inocuidad de los alimentos si no son aplicados adecuadamente.

En el **consumo** de alimentos la inocuidad juega igualmente un papel determinante de la calidad de este, ya que de son las prácticas de preparación, y servicio de las comidas las que en última medida condicionarán la "seguridad" del alimento a ingerir por la persona.

El consumo de alimentos puede además presentar riesgos, cuando de acuerdo a los requerimientos dietarios mínimos establecidos, algunos nutrientes esenciales tales como el hierro, yodo y vitamina A están ausentes o se encuentran en concentraciones insuficientes en éstos. Así mismo, ciertos métodos de procesamiento de los alimentos reducen la concentración de vitaminas y otros nutrientes existentes en los productos crudos, por lo cual, estos alimentos deben ser debidamente enriquecidos antes de pasarlos al consumidor.

Las alergias e intolerancias a los alimentos hacen que determinadas personas sean sensitivas a algunos ingredientes de los alimentos, los cuales no son de peligro para el resto de la población. Esta bien documentada la hipersensibilidad al sulfito, el cual, aún en pequeñas cantidades es capaz de desencadenar reacciones que pueden poner en peligro la vida del que lo consume. Algunas personas son sensitivas a productos naturales tales como el maní u otros componentes de los alimentos tales como el gluten del trigo.

II. ANTECEDENTES

La inocuidad de los alimentos juega un papel preponderante con respecto al cuarto eslabón de la cadena de la **Seguridad Alimentaria y Nutricional**, la **utilización biológica** de los alimentos. Si el alimento ha sido manejado en forma higiénica desde la producción hasta el momento de la ingestión y es inocuo, será adecuadamente utilizado por el organismo para proveer buena nutrición; si por el contrario, este ha sido contaminado durante cualquier paso de la cadena alimentaria nutricional, será causante de enfermedad (Enfermedad transmitida por alimentos -ETA-) lo cual además de impedir el aprovechamiento de los nutrientes contenidos en los alimentos, causa un deterioro del estado nutricional de la persona que los consume.

La diarrea, la cual mantiene una relación sinérgica con el estado nutricional del individuo, mata a millones de niños en los países en vías de desarrollo. Recientemente, los 159 países participantes en la Conferencia Internacional sobre Nutrición (Roma, 1992), reafirmaron la importancia que tiene la superación de estos problemas.

Cada año, aproximadamente 3.2 millones de niños mueren de enfermedades diarreicas y millones más sufren de desnutrición debido a frecuentes episodios de diarrea (1). Este problema ha sido asociado, por lo general, a la mala calidad del agua y a condiciones sanitarias inadecuadas, pero ahora se reconoce que los alimentos son una de las principales vías de transmisión de estas enfermedades; en un estudio hecho recientemente se estimó que hasta un 70% de los casos de diarrea son transmitidos por los alimentos(2). Pese que a partir del inicio de este siglo los países industrializados han conseguido progresos notables en los niveles sanitarios generales, las enfermedades diarreicas están aumentando en la actualidad y afectan a todos los sectores de la población (3). La mayoría de las gastroenteritis en estos países son causadas por el *Campylobacter jejuni* y la *Salmonella spp.* (4, 5). Los patógenos tradicionales de la vía fecal / oral, tales como la *Salmonella typhi*, *Shigella spp.* y *Vibrio Cholerae* son poco comunes, y por lo general atribuibles solo a viajeros provenientes de países en vías de desarrollo.

La conexión entre alimentos contaminados y enfermedades diarreicas ha sido categóricamente establecida en los países industrializados (3). Estudios efectuados en los países en vías de desarrollo indican que la situación es similar (6, 7, 8); por ejemplo, con frecuencia se ha encontrado contaminación por *E. coli* en alimentos preparados para niños que terminan la lactancia(9, 10), siendo estos uno de los causantes principales de la diarrea infantil.

La idea del presente curso fue generada inicialmente por el Consejo Industrial para el Desarrollo -ICD-. Posteriormente, la Agencia Alemana de Cooperación Técnica GTZ, tuvo la idea de incluir el tema del curso "Inocuidad de los Alimentos" en el programa de Master en Ciencias SEAMEO-TROPMED del curso Nutrición Comunitaria de la Universidad de Indonesia, Jakarta. Los nutricionistas del Sur Este de Asia que participaron en ese programa crearon el curso como tal.

Los 11 módulos de este curso se inician con una discusión de la transcendencia e importancia del tema en relación a la génesis de la desnutrición y las implicaciones económicas de la contaminación de los alimentos. Luego se estudia la naturaleza de los microorganismos y otros tipos de peligros, para continuar con los factores que afectan el comportamiento y supervivencia microbiana, y luego concluir con la identificación y control de los peligros presentes en los alimentos y en el procesamiento y preparación de los mismos.

El diseño modular permite que se adapte a las necesidades locales. Es poco común que un microbiólogo de alimentos tenga un enfoque integral de los diversos aspectos abordados durante el curso, por lo que este se enfoca como un esfuerzo multisectorial que permite presentar y discutir los temas desde diversos puntos de vista: sanitario, económico, social, industrial, etc.

El curso está diseñado para estudiantes con un conocimiento mínimo sobre microorganismos y microbiología. Si el nivel de conocimientos es mayor, el profesor puede emplear menos tiempo enseñando microbiología básica y más en el HACCP, (Hazard Analysis and Critical Control Points - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) particularmente en lo referente a sus aspectos prácticos.

Hechas las adaptaciones del caso de la primera versión en inglés, el curso se comenzó a difundir en diversos grupos de instituciones de Asia, patrocinado por el ICD y la Organización Mundial de la Salud –OMS-. En mayo de 2000, se llevó a cabo el primer curso en América, para población de habla inglesa, en cooperación entre el ICD, y la Organización Mundial de la Salud –OMS-, Organización Panamericana de la Salud -OPS- y el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis -INPPAZ-. En esa oportunidad se contó con la colaboración del Caribbean Food and Nutrition Institute, CFNI ubicado en Jamaica, el cual organizó el curso y brindó sus instalaciones para la realización del mismo.

Tomando la experiencia del Caribe inglés, se decidió traducir los materiales originales, al idioma español, tarea asumida por el INPPAZ y elaborar un proyecto de organización de un curso para población de habla hispana, iniciando por Centroamérica, a través del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP.

Como culminación de ese proyecto, se realizó el presente curso, colaborativamente entre el INPPAZ y el INCAP, como el inicio de un proceso de capacitación sobre el tema y de sensibilización del personal de salud hacia la inclusión del tema de inocuidad de alimentos en las estrategias de Promoción de la Salud y de Seguridad Alimentaria y Nutricional que se adelantan en la región, apoyadas por la OPS y el INCAP .

Dado el enfoque presentado, este curso sobre Inocuidad de Alimentos para Nutricionistas representa un aporte de un valor inestimable por parte de diversas instituciones, para promover la idea fuerza de la inocuidad de los alimentos como elemento fundamental de la Seguridad Alimentaria y Nutricional .

III. OBJETIVOS

Al final del curso, los participantes lograron:

- Entender el concepto de alimentos inocuos y como conseguir que estos sean inocuos
- Reconocer los alimentos y las prácticas peligrosas de preparación
- Entender los efectos de las infecciones e intoxicaciones en la nutrición
- Desarrollar la capacidad de intervenir oportunamente en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Desarrollar la capacidad de organizar eventos de capacitación en los principios básicos de protección de alimentos destinados a otros funcionarios de los países (nutricionistas, salubristas, educadores, promotores y otros profesionales de la salud)

IV. METODOLOGIA Y DESCRIPCION GENERAL

El evento se realizó durante el período del 27 de noviembre al 1 de diciembre de 2000. El curso fue financiado por el INPPAZ, organizado por profesionales del INCAP y desarrollado en las instalaciones de este Centro en Guatemala, en coordinación con el INPPAZ.

A lo largo de los cinco días de duración se cumplió un programa consistente en una combinación de disertaciones de temas abordados por varios especialistas, trabajos de grupo durante los cuales los participantes analizaron casos y discutieron las particularidades de sus países en relación al tema de inocuidad de alimentos, y visitas de campo para observar los problemas de inocuidad que presentan algunas ventas de alimentos en la vía pública y la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Control of Critical Points –HACCP- en una industria de alimentos local.)

Para la elaboración del programa se usó como modelo el programa del curso realizado en Jamaica del 7 al 13 de Mayo de 2000, cubriendo los 11 módulos que conforman el curso estándar desarrollado por ICD, GTZ, OMS y el INPPAZ e introduciendo las adaptaciones del caso de acuerdo al contexto centroamericano. El anexo 1 muestra el programa que se observó durante el curso y la correspondencia de cada tema con el módulo del curso original.

Al final del evento se les entregó a cada participante una constancia de participación acreditada por las dos instituciones organizadoras: El Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis INPPAZ/OPS (Argentina) y el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP/OPS (Guatemala-C.A.)

▪ *Docentes*

El curso fue impartido por diversos especialistas, dependiendo del tema a ser abordado. La coordinación estuvo a cargo de la Lic. Olga Torres Jefe del Laboratorio de Microbiología de Alimentos y de la Lic. Hilda Fanny Mejía, Coordinadora de Capacitación; ambas funcionarias del INCAP. Se contó durante toda la semana con la participación como especialista del Dr. Norberto Morán funcionario del INPPAZ/OPS (Argentina), quien además de impartir varios de los temas incluidos en el programa, actuó como facilitador y enlace con los otros docentes invitados. En total participaron 15 conferencistas de diversas disciplinas, cuyo perfil profesional puede ser observado en el anexo 2.

▪ *Participantes*

Se contó con la participación de 25 personas, de las cuales 3 procedían de Costa Rica, 2 de El Salvador, 3 de Honduras, 2 de Nicaragua, 2 de República Dominicana, 1 de Panamá, 1 de Argentina y 11 del país anfitrión, Guatemala. Dentro de estos últimos, se cuentan 4 funcionarios de los laboratorios del INCAP.

Veintiuno de los participantes (el 84%) eran nutricionistas o profesionales de la salud, no relacionados con los programas nacionales de protección de alimentos y 4 (el 16%) eran inspectores de control de alimentos.

Los participantes de organismos gubernamentales (salud, educación y agricultura sumaron 14, (56%) y los de ONG's, 2 (8% de los participantes). Finalmente, la asistencia de otras instituciones principalmente centros asistenciales (hospitales), universitarios y organismos internacionales (INCAP) representó el 20%.

En el cuadro No. 1 se presenta la distribución de los participantes por país de origen y función. Así mismo, en el anexo 3 se listan todas las personas que concurrieron indicando el país de procedencia y el cargo en la institución u organización a que pertenecen.

Cuadro No 1

Primer Curso Centroamericano de Inocuidad de Alimentos a Nutricionistas y otro Personal de Salud

Distribución de participantes según país e institución o grupo de origen

Guatemala de la Asunción, Guatemala 27 Nov. a 1 Dic de 2000

PAIS	Gobierno				O N G	HOSPI- TALES	UNI- VERSI- DAD	Otros	Total
	SALUD		Edu- ca- cion	Agri- cul- tura					
	Control de Alimentos	Otros Deptos							
Honduras	3								3
El Salvador		2							2
República Dominicana		1	1						2
Costa Rica		1					1	1	3
Guatemala				2	2	2	1	4	11
Nicaragua	1	1							2
Panamá		1							1
Argentina								*1	*1
Total	4	6	1	2	2	2	2	6	25

ONG-Organización no gubernamental

OG. Institución de gobierno

*Estudiante en adiestramiento tutorial en el laboratorio de composición de alimentos del INCAP-Guatemala

▪ ***Actividades desarrolladas***

Acto inaugural

Para la apertura del evento se contó con la presencia del Director del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) Dr. Claudio R. Almeida y del Director del Instituto de Nutrición de Centro America y Panamá (INCAP), Dr. Hernán Delgado. Ambas autoridades enfatizaron la importancia del trabajo colaborativo en un esfuerzo que toca no solo a las ciencias de los alimentos e instituciones de control de alimentos, sino que complementa y apoya las iniciativas en pro de la Protección de la Salud y de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Igualmente se tuvo la participación de la Ingeniera Marit de Campos quien en representación del Dr. Gustavo Mora Representante de OPS/OMS en Guatemala dió por inaugurado oficialmente el evento.

Disertaciones

Los temas abordados por los conferencistas versaron de acuerdo al programa sobre el impacto de la contaminación de alimentos en la salud y la ocurrencia de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y el impacto económico de la contaminación de los alimentos tanto desde el punto de vista de las pérdidas en el comercio de los mismos como de los gastos en atención en salud. Se revisaron los diversos agentes y factores contaminantes, tanto biológicos como químicos y físicos.

Se estudiaron también como parte fundamental del curso, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos, Buenas Prácticas de Higiene –BPH-, Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control –HACCP- (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Discusiones de Grupo

Se realizaron dos trabajos de grupo. En el primero de ellos, los participantes analizaron diversos incidente presentados en el Manual del Curso, sobre casos de contaminación de alimentos que tuvieron un impacto sobre la salud de los ciudadanos o sobre los procesos comerciales en la industria o el gobierno.

Luego del análisis de los casos presentados en el material, los participantes organizados en grupos por país, relataron un caso ocurrido en su entorno de origen y los efectos de éste, tanto en la salud como en la economía.

El segundo trabajo de grupo consistió en la planificación de las acciones de seguimiento al curso, lo cual requirió el consenso del grupo de representantes de cada país. Los resultados de estos planes de seguimiento se presentan en el anexo 4.

Visitas de campo

Se llevaron a cabo dos visitas para observar situaciones en vivo. La primera de ellas se realizó a ventas de alimentos expendidos en la vía pública con el fin de analizar el cumplimiento de o no de los estándares mínimo de higiene; y la segunda a una Planta procesadora de alimentos, con el fin de observar un modelo de Buenas prácticas de Manufactura y de HACCP.

La planta visitada fue la de CINDAL de Nestlé en Antigua Guatemala. En ésta, el grupo fue atendido por el gerente de aseguramiento de calidad, Lic. Alcides Leonardo, quien nos hizo una revisión general de sus métodos de control de calidad y de buenas prácticas de manufactura. Su meta es llegar a cubrir 31 aspectos de los cuales ahora sólo tienen nueve en práctica. De manera que se puede decir que la observación fue de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), más que de HACCP. Se le indicó al grupo, que el proceso se está iniciando, y que están más avanzados en comparación con otras plantas de Nestlé. Tienen muy bien indicados los puntos críticos de control con rótulos grandes y flechas que resaltan su importancia en el proceso. No se conoció bien como almacenan la documentación de los puntos críticos de control. Lo que sí fue obvio es que las medidas de seguridad para el trabajador no son obligatorias y en muchas áreas de trabajo ninguno de los trabajadores cumple con lo indicado en los rótulos con respecto a prácticas tales como uso de cinchos para cargar cajas pesadas, mascarillas, e inclusive uniformes.

- ***Material audiovisual y de apoyo docente***

Los materiales usados durante el curso, consistieron en la traducción al español del curso estándar desarrollado por la Organización Mundial de la Salud, el ICD y el INPPAZ. Si bien la mayoría de los disertantes se basaron en ese material, algunos incorporaron material adicional, cuyas copias se distribuyeron entre los participantes, además de otros documentos de interés. En el anexo 3 se listan los documentos entregados.

Se distribuyeron además dos discos compactos por participante, uno de la versión en Español del curso y el segundo de la versión en Inglés. Esto debido a que la versión en español está aún incompleta en cuanto a la presentación de las figuras para que puedan servir de base para elaborar transparencias.

- ***Evaluación del evento***

Se llevó a cabo la tabulación de los formularios de evaluación del evento. La opinión expresada por los participantes lo calificó entre excelente y bueno, en relación a la mayor parte de los aspectos evaluados.

La programación fue evaluada como “buena” por la mayoría de los participantes.

Al evaluar el contenido, la metodología y los materiales suministrados para cada tema, se observó igualmente que la mayor parte de los temas recibieron una calificación entre excelente y buena, destacándose los temas:

"Impacto de las infecciones transmitidas por agua y alimentos en el estado de salud y nutrición. Nutrición-infección", "Patógenos asociados con las enfermedades transmitidas por agua y alimentos. Infecciones Infestaciones, Intoxicaciones", "Estrategias para prevenir la contaminación. Factores que afectan el crecimiento, sobrevivencia y control de microorganismos. Tecnologías para garantizar la inocuidad de los alimentos", "Higiene de alimentos, Limpieza y desinfección" "Buenas prácticas de higiene para servicios de alimentación".

"Buenas prácticas de manufactura de alimentos", " Producción limpia de verduras y frutas frescas", " HACCP control de los riesgos que las BPM no pudieron controlar", "Capacitación de Capacitadores", los cuales recibieron en la mayor parte de los casos la calificación de *"excelente"* .

Los aspectos gerenciales: logística, alojamiento (para los extranjeros) y comidas servidas durante el curso, así como el apoyo administrativo, fueron calificados de "excelente" en la gran mayoría de los casos.

Las observaciones generales de los participantes permitieron hacer notar que el tema "Ventas Callejeras" requiere ser reforzado en un evento próximo, ya que este presentó calificaciones de regular y fueron expresados comentarios respecto a la necesidad de incluir este tema con mayor profundidad en próximos eventos. Así mismo, el instrumento utilizado para evaluar las ventas en la vía pública, recibió críticas por parte de los participantes, lo cual llama la atención sobre la necesidad de revisarlo y adecuarlo para próximos eventos.

En cuanto a las recomendaciones sobre los contenidos del taller estas versaron principalmente sobre la necesidad de seleccionar los mas importantes para adecuarlos a la disponibilidad de tiempo, y evitar la repetición entre docente y docente, pues se siente muy cargado el volumen de contenido para el tiempo disponible.

En lo referente a la metodología, se recibieron la mayor parte de las críticas, sugiriendo hacer esta más participativa y variada intercalando presentaciones expositivas con trabajos de grupos y otras metodologías, a manera de propiciar mayor dinamismo en el curso y evitar el cansancio.

En el anexo 6 se presentan los resultados de la tabulación de los formularios de evaluación llenados por 18 de los 25 participantes.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El Curso Inocuidad de Alimentos para Nutricionistas y Personal de Salud de Centroamérica contó con la participación de 25 profesionales procedentes de seis países del área, República Dominicana y Argentina.

El curso constituyó un éxito, dado el cumplimiento de la programación y la satisfacción expresada por los participantes. Las lecciones aprendidas en éste, nos muestran que despertó mucho interés, ya que varios de los participantes expresaron el deseo de recibir otros curso sobre HACCP. Por otra parte se identificó la necesidad de revisar la metodología, para imprimirle mayor dinamismo y variedad y organizar los temas de manera de evitar repeticiones que provocan tedio entre los participantes. Así mismo, es necesario revisar algunos de los formularios presentados en el manual y adaptarlos previo a su uso, adecuándolos al contexto e idiosincrasia del país donde se realice.

Este curso se recomienda para su realización en cada uno de los Países de Centroamérica y República Dominicana ya que los participantes elaboraron planes de acción en donde incluyeron diversos eventos para replicar el presente.

Muchos de los países ofrecen oportunidad para este tema, ya que han iniciado planes de acción de programas sobre inocuidad de alimentos.

En el anexo 4 se presentan los planes formulados por cada uno de los países. En estos se puede observar que algunos de ellos como El Salvador, Nicaragua y Panamá plantean solo un evento de seguimiento. Mientras que Guatemala, Costa Rica, y República Dominicana, pretenden realizar varios eventos destinados a diversas audiencias. Por ejemplo Guatemala, pretende realizar cursos destinados a las universidades, hospitales y asociaciones de nutricionistas, así como República Dominicana piensa realizarlos para el sector educación y salud y Costa Rica, para sector gobierno, universidades e industria.

BIBLIOGRAFIA

1. **World Health Organisation.** 'Facts About Infant Feeding' *Issue No 3*. April 1993. An information sheet.
2. **Henry F.J.** Combatting childhood diarrhoea through international collaborative research. *Journal of Diarrhoea Diseases Research*, **9**. 165-167. (1991).
3. **World Health Organisation.** Technical Reports Series, No 705. *The role of food safety in health and development: Report of a joint FAO/WHO Expert Committee on Food Safety*. 1984
4. **Todd E.** Epidemiology of Foodborne Illness: North America, Chapter 2 pp 9-15 in *Foodborne Illness - A Lancet Review*. Edward Arnold. London (1991).
5. **Cooke E. M.** Epidemiology of Foodborne Illness: UK. Chapter 3. pp 16-23 in *Foodborne Illness - A Lancet Review*. Edward Arnold. London (1991).
6. **Michanie S. et al.** Critical Control Points for Foods Prepared in Households in which Babies had Salmonellosis. *International Journal of Food Microbiology* **5**. 337-354 (1987).
7. **Michanie S. et al.** Critical Control Points for Foods Prepared in Households whose Members had either Typhoid Fever or Diarrhoea. *International Journal of Food Microbiology*. **7**. 123-124. (1988).
8. **Bryan F. et al.** Hazard Analyses of Foods Prepared by Migrants Living in a New Settlement on the Outskirts of Lima, Peru. *Journal of Food Protection*. **51**. 314-323 (1988).
9. **Black R.E. et al.** Contamination of Weaning Foods and Transmission of Enterotoxigenic *Escherichia coli* diarrhoea in Children in Rural Bangladesh. *Transactions of the Royal Society for Tropical Medicine and Hygiene*. **76**. 259-264 (1982).
10. **Motarjemi Y. et al.** Contaminated Weaning Food: A Major Risk Factor for Diarrhoea and Associated Malnutrition. *Bulletin of The World Health Organisation*. **71**. 79-92 (1993).



**Instituto Panamericano de Protección
de Alimentos y Zoonosis
INPPAZ OPS/OMS**



**Instituto de Nutrición de Centro
América y Panamá
INCAP/OPS**

**ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD / ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD OPS/OMS**

ANEXOS

ANEXO 1

**PROGRAMA DEL
CURSO "INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA NUTRICIONISTAS Y OTROS
PROFESIONALES DE LA SALUD"
INPPAZ-INCAP
27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2000**

DIA Y HORA	TEMA/ACTIVIDAD	RESPONSABLE	METODOLOGIA	MODULO
<i>Domingo 26/11</i>	Llegada de participantes e inscripción	Comité Organizador		
<i>Lunes 27/11</i>				
8:00 - 8:30 a.m.	Inauguración, palabras introductorias y de Bienvenida	Dr. Hernán Delgado Dr. Gustavo Mora Dr. Claudio Almeida	Exposición Oral	
8:30 - 9:15 a.m.	Epidemiología de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos (ETA's) en Centroamerica: ➤ Distribución y ocurrencia.	Dr. Claudio Almeida	Exposición Oral	Modulo 6
9:15 - 10:00 a.m.	Impacto de las infecciones transmitidas por agua y alimentos en el estado de salud y nutrición Nutrición-infección.	Dr. Hernán Delgado	Exposición Oral	Modulo 3
10:00 - 10:15		MSc. Olga Torres		
		<i>RECESO</i>		
10:15 - 10:45 a.m.	Implicaciones económicas y sociales de las ETA's: el caso de Cyclospora cayetanensis en la agroindustria exportadora de frambuesas de Guatemala	Ing. Luis Flores Programa Integral de Protección Agrícola y Ambiental MSc. Pedro García	Exposición oral Pánel	Modulo 7
10:45 - 11:30 a.m.	Protección al consumidor	MSc. Cecilia Gamboa Costa Rica	Exposición Oral	
11:30 - 12:15 a.m.	➤ Patógenos asociados con las enfermedades transmitidas por agua y alimentos. ➤ Infecciones (infestaciones) ➤ Intoxicaciones	MSc. Rafael Pratdesaba	Exposición Oral	Modulo 2
12:30 - 13:30 p.m.		<i>ALMUERZO</i>		
13:30 - 14:45 p.m.	Prevención y Vigilancia de las Enfermedades transmitidas por agua y alimentos	Dr. Norberto Morán Vet. MPVM, INPPAZ	Exposición Oral	Modulo 6
14:45 - 15:00 p.m.		<i>RECESO</i>		
15:00 - 14:45 p.m.	Bioteología e inocuidad de los alimentos	MSc. Mario González	Exposición Oral	

ANEXO 1

DIA Y HORA	TEMA/ACTIVIDAD	RESPONSABLE	METODOLOGIA	MODULO
15:45 - 17:00 p.m.	Estrategias para prevenir la contaminación ➤ Factores que afectan el crecimiento, sobrevivencia y control de microorganismos. ➤ Tecnologías para garantizar la inocuidad de los alimentos.	DR. Norberto Morán, Vet, MPVM, INPPAZ	Exposición oral	Modulo 5
<i>Martes 28/11</i>				
8:00 - 8:45 a.m.	Principios básicos de la microbiología de alimentos: ➤ La naturaleza de los microorganismos ➤ Ecología Microbiana	MSc. Olga R. Torres	Exposición oral	Modulo 1
8:45 - 9:45 a.m.	Aspectos Microbianos del Agua Potable	Dr. Ricardo Luján	Exposición oral	Modulo 1
9:45 - 10:00 a.m.		<i>RECESO</i>		
10:00 - 10:45 a.m.	Contaminantes químicos y físicos	Dr. Norberto Morán, Vet, MPVM, INPPAZ.	Exposición oral	Modulo 4
10:45 - 11:30 a.m.	Intoxicación por hongos macromicetos	Lic. Madre Yvonne Sommerkamp	Exposición oral	
11:30 - 12:30 a.m.	Alergias alimenticias	Dr. Francisco Chew	Exposición oral	Modulo 4
12:30 - 13:30 p.m.		<i>ALMUERZO</i>		
13:30 - 14:45 p.m.	Cuáles son los Principales problemas de protección de alimentos en los países de los participantes.	MSc. Olga Torres MSc. Hilda Fanny Mejía	Discusión seguida de trabajo de grupo	Modulo 7
15:30 - 15:45 p.m.		<i>RECESO</i>		
15:45 - 17:00 p.m.	Trabajo de Grupo (Continuación tema Anterior)	MSc. Olga Torres MSc. Hilda Fanny Mejía		
<i>Miércoles 29/11</i>				
8:00 - 10:00 a.m.	Higiene de alimentos, Limpieza y desinfección ➤ Buenas prácticas de higiene. ➤ Buenas prácticas de higiene para servicios de alimentación.	MSc. Carlos Anzueto,	Presentación Oral	Modulo 8
10:00 - 10:30 a.m.		<i>RECESO</i>		
10:30 - 12:00 a.m.	Buenas prácticas de manufactura de alimentos	MSc. Carlos Anzueto	Presentación Oral	Modulo 8
12:00 - 12:30 p.m.	Observación de ventas callejeras	Dra. Ana Victoria Román		
12:30 - 13:30 p.m.		<i>ALMUERZO</i>		

ANEXO 1

DIA Y HORA	TEMA/ACTIVIDAD	RESPONSABLE	METODOLOGIA	MODULO
13:30 - 15:30 p.m.	Inocuidad de Alimentos expendidos en la calle. Casos presentados en el manual	Dra. Ana Victoria Román	Presentación oral	Modulo 8
15:30 - 15:45 p.m.		RECESO		
15:45 - 17:00 p.m.	Producción limpia de verduras y frutas frescas.	Dr. Oscar García, Coordinador Regional de Inocuidad de Alimentos de OIRSA	Presentación oral	Modulo 8
<i>Jueves 30/11</i>				
8:00 - 12:00 a.m.	Buenas prácticas de manufactura de alimentos.	MSc. Carlos Anzueto	Presentación oral	Modulo 9
12:00 - 13:00 hrs.		ALMUERZO		
13:00 - 17:00 p.m.	HACCP controlar los riesgos que las BPM no pudieron controlar	MSc Carlos Anzueto	Presentación oral	Modulo 10
<i>Viernes 1/12</i>				
8:00 - 12:30 a.m.	Aplicación de BPM (o HACCP si lo tienen): Visita a planta	MSc. Carlos Anzueto	Presentación oral	Modulo 9 y 10
12:30 - 13:30 hrs.		ALMUERZO		
13:30 - 17:00 Hrs.	Capacitación de Capacitadores	MSc. Hilda Fanny Mejía	Presentación Oral	Modulo 11

ANEXO 2

**CURSO "INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA NUTRICIONISTAS Y
OTROS PROFESIONALES DE LA SALUD"
INPPAZ-INCAP
27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2000**

NOMBRE	CARGO - PROFESION-	DIRECCION
Dr. Claudio Almeida	Doctor en Ciencias de los Alimentos (Ph.D. -1991); Master en Salud Pública (M.P.H. -1968); Doctor en Medicina Veterinaria (D.V.M. - 1965) Director Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) de la Organización Panamericana de la Salud, Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud para las Américas (OPS/OMS), Con sede en Buenos Aires Argentina	Calmeida@paho.org Almeidac@inppaz.ops-oms.org
Dr. Hernán Delgado	Médico y Cirujano Universidad de San Carlos de Guatemala, MPH en Salud Pública, Universida de Harvard, Cambridge, MA, EEUU. Investigador del INCAP en áreas de epidemiología nutricional. Director del INCAP/OPS Guatemala	Hdelgado@incap.org.gt
MSc. Olga Torres	Maestría en Microbiología Jefe Laboratorios de Microbiología y Virología INCAP	otorres@incap.org.gt
Ing. Luis Flores	Ing. Agrónomo Supervisor de PIPAA AGEXPRONT	Pippa@agexpront.com.gt
Lic. Pedro García	Lic. en Nutrición y Maestría en Salud Pública Coordinador de Cooperación Técnica INCAP en Costa Rica	Garciape@cor.ops-oms.org
MSc. Rafael Pratdesaba	Maestría en Parasitología Aplicada y Entomología Médica Supervisor de los laboratorios de Microbiología y Virología - INCAP-	Rpratdes@incap.org.gt
Dr. Norberto Morán	Veterinario, Universidad de Buenos Aires 1963. Maestria en Preventive Veterinary Medicine, Universidad de California, David, USA, 1972. Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación Argentina. Director de Laboratorio de Contro de Productos de Origen Animal (1973 -74) Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Veterinarias. Profesor Adjunto de Microbiología. Asesor internacional de OPS y otras agencias en las áreas de microbiología y protección de alimentos, desde 1973.	Moran@inppaz.org.ar Moranorb@inppaz.ops-oms.org
Dr. Francisco Chew	Médico y Cirujano, Universidad de San Carlos de Guatemala. Post Grado en Pediatría, IGSS Guatemala. Subespecialidad en gastroenterología pediátrica, Hospital Luis Calvo Mackena, Universidad de Chile.	Libbychew@guate.net
MSc. Mario González	Maestría en Virología Docente de Uuniversidad de San Carlos de Guatemala	Maugonzalez@hotmail.com
Dr. Ricardo Luján	Licenciatura en Biología Universidad de San Carlos de Guatemala Maestria en Microbiología Médica Universidad de Florida PhD en Parasitología Universidad de Giorgia.	Rlujan@incap.org.gt

ANEXO 2

NOMBRE	CARGO - PROFESION-	DIRECCION
	Principales áreas de experiencia microbiología molecular, desarrollo institucional.	
Lic. Madre Yvonne Sommerkamp	Química Bióloga Supervisora Abadesa Hogar Rafael Ayau	Hmeayau@ufm.edu.gt
Licda. Hilda Fanny Mejía	Lic. en Nutrición y Maestría en Salud Pública Coordinadora de Capacitación en Servicio -INCAP-	Hfanny@incap.org.gt
MSc. Carlos Rafael Anzueto	Maestría en Administración de Empresas Maestría en Ingeniería Química Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, MS Consultor, Gerente -OSMOSIS-	Cranzuetosma@quate.net
Dr. Oscar García	Coordinador Regional de Inocuidad de Alimentos OIRSA	Inocuidad@ns1.oirsa.org.sv

Anexo 3

LISTA DE PARTICIPANTES
Primer Curso Centroamericano sobre
"INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA NUTRICIONISTAS Y OTROS
PROFESIONALES DE LA SALUD"
27 de noviembre al 1 de diciembre de 2000

No	Nombre	Dirección Particular	Dirección Trabajo	PAIS
1.	Viviana Del Valle Lescano Bioquímica	Pellegrini 49 Salta (4.400) Argentina Tel. 54- 387-4224940	Bioquímica Residente Hospital San Bernardo, Salta - Argentina Tobias 69 Salta Argentina E-mail <u>martina1912@arnet.com.ar</u>	Argentina
2.	Pedro Arístides García Blandón Nutricionista	100 E.25 N del Centro de Salud Sn. Rafael de Oreamuno, Cartago Costa Rica	Coordinador de la Cooperación Técnica INCAP en Costa Rica Ministerio de Salud Costa Rica Tel. (506)222-1468 Fax 223-2281 E-mail <u>garciape@cor.ops-oms.org</u> <u>ordep_ga@latinmail.com</u>	Costa Rica
3.	Sandra Murillo Nutricionista	El Pinar #60 Santa Marta Montes de Oca, San José Costa Rica Tel. (506) 253-3602 3913159	Directora Instituto de Investigaciones en Salud INCAP/OPS/Universidad de Costa Rica Apartado 4442070, Montes de Oca, San José Costa Rica E-mail <u>medinamu@racsa.sol.co.cr</u>	Costa Rica
4.	Cecilia Gamboa Cerda Nutricionista	Barrio la Guaria Moravia, Apartado Postal #-2150 San José Costa Rica Tel. 255-2292	Funcionaria de la Unidad de Promoción de la Salud, Ministerio de Salud, San José Costa Rica Tel. 255-2292 fax 235-7583 E- mail <u>rolaceci@racsa.co.cr</u>	Costa Rica
5.	Haydee Rosa de Orellana Nutricionista	Colonia Shangrila 2, Pie 3N. 5-A 41 Calle Poniente San Salvador Telefax:226-5020	Coordinadora del Área de Micronutrientes Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social Calle Área No 827, San Salvador, El Salvador Telfax 222-4827 E-mail <u>hrodriguez@mspas.gob.sv</u>	El Salvador
6.	Edith Veralis Morán Hernández Nutricionista	Residencial Pinares de Suiza Pol 21 #18 Santa Tecla La Libertad El Salvador Tel. 853-1803, 288- 2105	Nutricionista Ministerio de Salud Departamental Zona Norte 5.5 Col. Cuscatlán Calle Lima Limón # 1-2 Apopa 5.5 San Salvador, El Salvador Tels. 216-1430/3025 fax 216-5890 E-mail <u>hrodriguez@mspas.gob.sv</u>	El Salvador
7.	Carmen Geraldina Velásquez de Cerón Nutricionista	7a. Calle A 1288 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa Tel. 4718729	USAC Jefe del Departamento de Alimentos de la Escuela de Nutrición Ciudad Universitaria Edificio T-11 2do. Nivel Tel. 476- 9892	Guatemala

Anexo 3

No	Nombre	Dirección Particular	Dirección Trabajo	PAIS
8.	Mónica Guamuch Bioquímica		Jefe Laboratorio Composición de Alimentos INCAP Zona 11 Tel. (502) 471-9912 E-mail mguamuch@incap.org.gt	Guatemala
9.	María Victoria González Barrios Nutricionista	7a. Avenida 3-70 Zona 19 Colonia La Florida, Guatemala Tel. 597-2106	Nutricionista Sección de Almacenamiento Centro Médico Militar Acatan, Santa Rosita Zona 16 Guatemala Tel. 256-2260 ext. 226 Fax 256-2404	Guatemala
10.	Ligia Elizabeth López Carranza Nutricionista	6a. Avenida 8-06, Zona 18 Residenciales Atlántida Tel. 256-1885	Nutricionista Sección de Alimentación Centro Médico Militar Acatán, Santa Rosita, Zona 16 Guatemala Tel. 256-2260 Ext. 226	Guatemala
11.	Yris Briseida Ovalle de Piedrasanta Médico y Cirujano	6a. Calle 29-24 Zona 7 Residenciales San Gabriel Quetzaltenango, Guatemala Tel. 767-0528	Coordinadora, Clínica Médica Quetzaltenango FUNDAP PROISA 17 Av. 0-41, Zona 1 Quetzaltenango Tels. 761-6525 fax 761-2104	Guatemala
12.	Ana Carolina Martínez Química Bióloga	8a. Avenida 28-42, Zona 11 Guatemala Tel. 476-2332	Jefe Laboratorio Bioquímica Nutricional INCAP Tel. 471-9912 Cmartine@incap.org.gt	Guatemala
13.	Paola Beatriz Juárez Bonilla Estudiante Bioquímica	11 Av. B 30-26 Zona 5 Guatemala Tel. 331-4472	Técnico Laboratorio Composición de Alimentos INCAP Tel 471-5655	Guatemala
14.	Sergio Estuardo Rivera Hernández Ing. Agrónomo	48 Avenida 3-37, Zona 2 Mixco Molino ii Guatemala Tel. 595-3445	Técnico en Inocuidad de Alimentos Vegetales MAGA 7a. Avenida 12-90, Zona 13 Guatemala Tel. 475-3058 Fax 475-3058-68 E-mail UNR@terra.com.gt	Guatemala
15.	Manuel Antonio Alonzo Padilla Ing. Agrónomo MSc.	39 Calle Casa 32 Villa Club El Dorado Z. 8 Mixco Guatemala Tel. 443-5087	Especialista en Inocuidad de Alimentos Vegetales MAGA 7a. Av. 12-90, Zona 13 Guatemala Tel. 475-30589 E-mail unr@terra.com.gt	Guatemala
16.	Francisca Del Rosario Santiesteban Morales Nutricionista	30 Calle B 1-18 Zona 8 Guatemala Tel. 471-4934	Nutricionista Ministerio de Educación Av. La Reforma 7 6a. Calle Zona 10 Guatemala Tel. 360-3837	Guatemala

Anexo 3

No	Nombre	Dirección Particular	Dirección Trabajo	PAIS
17.	Ana Silvia López Terré Medico y Cirujano	9a. Av. 3-47 Zona 4 San Marcos Guatemala Tel. 760-1380	Gerente del Programa de Salud FUNDAP 14 Calle 6-08, Zona 3 Quetzaltenango Telfax. 767-7479 E-mail fundap@guate.net	Guatemala
18.	José Amilcar Medina Hernández Bachiller en CC y Letras.	Colonia Miraflores Bloque 18 Casa 2416 Tegucigalpa, Honduras Tel. 230-4505	Coordinador de Inspectoría, Unidad Normativa Inspectoría Barrio Morazán 1a. Planta Edificio CESCCO, Frente Bomberos, Estadio Nacional Tel. 232-1139 fax 232-2713	Honduras
19.	Carlos Eliud Jiménez García Bachiller en Promoción Social	Barrio el Carmen Frente Depósito Delicia, Santa Rosa Copán Honduras Tel. 662-2236	Inspector de Alimentos Secretaria de Salud Pública Barrio Santa Teresa Centro de Salud Santa Rosa de Copán Honduras Tel 662-2793	Honduras
20.	Fidel de Jesús Alvarado Quintanilla Perito Mercantil y Contador Público	Barrio Buenos Aires Juticalpa, Olancho, Honduras Tel 885- 1785	Inspector - Coordinador Regional Control de Alimentos Región de Salud No. 7 Barrio Belen Juticalpa, Olancho, Honduras Tel. 885-2135	Honduras
21.	Gustavo Javier Rosales Porrales Lic. En Tecnología de Alimentos	Farmacia Juan de Dios 275 VRS al Este, León, Nicaragua Tel 37761552	Responsable de ETAS Ministerio de Salud Managua, Nicaragua Tel. 289-4717 Ext. 115-217	Nicaragua
22.	Antonio Alfredo Largaespada MSc en Alimentación y Nutrición	Skupermercado Salman 25 varas al sur, León-Nicaragua	Director Nacional de Nutrición Ministerio de Salud Complejo Nacional de Salud Dra Concepción Palacios Managua, Nicaragua Tels 2894700 ext. 120 E-mail micronut@tmx.com.ni	Nicaragua
23.	Eira Vergara de Caballero Nutricionista	Apartado Postal 24 Zona 15 Panamá Tel. 231-0532	Coordinadora del Proyecto de Atención Nutricional y Complementaria Ancón Área Revertida Paseo Gorgas Edif. 253 Panamá, Panamá Telfax. 262-2730 Email ercaballero@cup.net.pa	Panamá

Anexo 3

No	Nombre	Dirección Particular	Dirección Trabajo	PAIS
24.	Miguel Antonio Catalino bioanalista	C/10W, Esquina 1W, URB Lucerna Santo Domingo, Rep. Dominicana Tel. 597- 5538	Director General de Promoción y Educación Dirección General de Promoción y Educación (DIGPRES) C/Santiago No. 4, Gascue, Santo Domingo, R.D. Tel. 2212700 y 6851979 E-mail Dipres2@codetel.net.do	Rep. Dominicana
25.	Henry Leonardo Estévez Aleman Abogado	Avenida Principal ED.4693 Manz. 4 Apto. 2A Santo - Domingo, República Dominicana Tel. 245-6691	Supervisor Nacional del Desayuno Escolar Secretaria del Estado de Educación República Dom. Avenida Máximo Gómez Tel 688- 9180	Rep. Dominicana

ANEXO 4

**PLAN DE SEGUIMIENTO
PAÍSES PARTICIPANTES CURSO
INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA NUTRICIONISTAS Y OTROS
PROFESIONALES DE LA SALUD
27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2000**

COSTA RICA

Integrantes: Licda. Cecilia Gamboa, Ministerio de Salud
Licda. Sandra Murillo, MINSA,/UCR
Lic. Pedro García, INCAP/OPS-COR

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

- Programas en alimentación en los diferentes sectores del país (Caja Costarricense del Seguro Social, Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Universidades.

Planes de Acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Inocuidad de Alimentos en Servicios de Alimentación Institucional	C.C.S.S.	Nutricionistas de los Servicios de Alimentación Hospitalarios	CCSS Ministerio de Salud ACDYN	Primer Semestre 2001
IDEM	Ministerio de Salud	Nutricionistas del Programa de CENCINAI	Ministerio de Salud	II Semestre 2001
IDEM	Sector Privado	Nutricionistas y Administradores del Servicio de Alimentación	Sector Privado	I Semestre de 2002
Observaciones	▪ Reproducción de material ▪ OIRSA ▪ INCAP ▪ INPPAZ ▪ OPS ▪ Universidades			

ANEXO 4

EL SALVADOR

Integrantes: Licda. Haydeé Rosa de Orellana, MSPAS Nivel Central
 Licda. Edith Veralis Morán, Ministerio de Salud

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

- Esta dentro del Plan Quinquenal del Ministerio de Salud.

Planes de Acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Curso de Inocuidad de Alimentos para Nutricionistas y otros Profesionales de la Salud	Ministerio de Salud	Profesionales en Nutrición, Inspectores de Saneamiento y salud pública. Profesiones en Nutrición a nivel hospitalario. Personal de nutricionistas del Seguro Social, Ministerio de Educación, Universidades y ONG's que trabajen con nutrición.	OPS	2001 pendiente a definir a la Licda. Manley
Observaciones	▪ Asistencia Técnica: ▪ Dr. Morán INPPAZ (Argentina) ▪ Una Profesional de Microbiología. ▪ Curso de HACCP para las organizadoras. ▪ Ing. Carlos Anzueto ▪ Dr. Oscar García. ▪ Reproducción de documentos			

ANEXO 4

GUATEMALA

Integrantes:

Ligia López de Pratdesaba, Centro Médico Militar
 Geraldina de Cerón, USAC
 Victoria González, ANDEGUAT
 Manuel Alonzo, UNR-MAGA
 Ana Silvia López Terré, FUNDAP
 Yris de Piedrasanta, FUNDAP
 Sergio Rivera, UNR-MAGA

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

- Estamos muy motivados para buscar dentro de nuestras instituciones apoyo (de cualquier tipo) para realizar varios cursos lo cual esperamos nos proporcione oportunidades para replicar el curso a diferente nivel.

Planes de Acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Curso a Promotores de Salud	FUNDAP-MAGA	Promotores de Salud que trabajan con FUNDAP	INCAP INPPAZ OPS	Junio 2001
Curso Básico para Estudiantes de Higiene de Alimentos	USAC-FAC. CCQQ Y Farmacia, Escuela de Nutrición-MAGA	Estudiantes de Nutrición	INCAP INPPAZ OPS	Junio 2001
Curso a vendedores Ambulantes de Alimentos Campus Universitario USAC	USAC-FAC. CCQQ y Farmacia, Escuela de Nutrición-MAGA	Vendedores ambulantes	INCAP INPPAZ OPS	Junio 2001
Inocuidad de Alimentos	ANDEGUAT-CMM-MAGA	Nutricionistas de Guatemala	INCAP INPPAZ OPS	Junio 2001
Observaciones	▪ Como estamos representados varios sectores, estamos en la disposición de colaborar entre todos para apoyo técnico. ▪ Requerimientos de cooperación técnica INCAP.			

ANEXO 4

HONDURAS

Integrantes: José Amilcar Medina, Control de Alimentos
 Fidel Alvarado, Control de Alimentos
 Eliud Giménez, Control de Alimentos

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

1. Previo a asistir a este curso nos reunimos con la Licda. Manley para hacer el compromiso de replicar dicho curso.
2. La Doctora Vilma Estrada recibió un curso de Inocuidad de Alimentos, con duración de un mes en el país de Colombia.
3. Se espera que con los conocimientos aquí tomados se implementan acciones para introducir Inocuidad de Alimentos.

Planes de Acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Personal de Salud	Ministerio de Salud	Promotores de la Región 7 Comunidad Salarial, Olancho Región 5 Comunidad Santa Rosa de Copán	OPS	2001 pendiente a definir a la Licda. Manley
Observaciones	Todo el trabajo de coordinación y planeamiento se realizará con la Licda. Manley (OPS-INCAP Honduras)			

ANEXO 4

NICARAGUA

Participantes:

Gustavo Rosales, Ministerio de Salud
Antonio Largaespada, Ministerio de Salud

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

- La División Superior del Ministerio de Salud tiene la voluntad política de apoyar los programas de alimentación. Estaremos valorando y evaluando el Plan Quinquenal de Nutrición (1996-2000) a final del año 2000, y estaremos elaborando el nuevo Plan Quinquenal Nacional 2001-2005 constituyendo una oportunidad para desarrollar acciones en la línea de acción de Educación Alimentaria y Nutricional (Incluido el tema de Inocuidad de Alimentos). Este plan de alimentación y nutrición será apoyado por el Banco Mundial, OPS, AID, UNICEF. Actualmente se desarrollan proyectos como "Fronteras Solidarias" en donde se realizaron acciones encamadas a mejorar las condiciones higiénicas sanitarias de las comunidades.

Planes de Acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Inocuidad de Alimentos	Instituciones, Ministerio de Salud, Sociedad Civil que conforman la Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional	Funcionarios que laboran en las diferentes instituciones, Ministerio y organismos que desarrollan acciones en alimentación y nutrición.	OPS Banco Mundial AID UNICEF	Primer Semestre 2001
Observaciones	Cooperación Técnica del INCAP, en apoyo al desarrollo del curso (Expositores)			

ANEXO 4

PANAMÁ

Integrantes: Eira V. de Caballero, Ministerio de Salud

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

- Dentro del Plan de Seguridad Alimentaria Nutricional 1998-2000 se contempla el componente de Inocuidad de Alimentos con algunas estrategias y actividades.

Planes de Acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Personal de servicios de alimentación de hospitales nacionales Inocuidad de Alimentos.	Ministerio de Salud	Personal Hospitales de Servicio de Alimentación	Ministerio de Salud	II trimestre
Revisión del Curso a distancia sobre conceptos básicos de alimentación y nutrición (Módulo de SAN.	Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Oficina de Protección al Consumidor	Personal de salud y maestros	Ministerio de Salud	I trimestre
Inocuidad de Alimentos BPH BPM	Universidad de Panamá Asociación de Nutricionistas	Profesores de la Escuela de Nutrición y Nutricionistas	Ministerio de Salud OPS	III Trimestre
Observaciones				

ANEXO 4

REPUBLICA DOMINICANA

Integrantes: Miguel Catalino, Ministerio de Salud
Henry Estévez, Ministerio de Educación

Oportunidades (Decisiones políticas, donantes interesados, proyectos en marcha relacionados con el tema).

1. A través del Programa de Desayuno Escolar, de la Secretaría de Educación hay buena voluntad y decisión para su replicación.
2. Existe la necesidad de desarrollar un plan de promoción y educación en inocuidad de los alimentos y en las ventas callejeras, donde el Ministerio de Salud. Nos parece que en este caso encontraremos apoyo de la OPS/OMS y el Ministerio.
3. Trataremos de vender el proyecto de replicación del curso a una o varias universidades.

Planes de acción

Posible Curso	Institución	Destinado a:	Fuentes Financieras	Fechas probables
Inocuidad de los Alimentos que se distribuyen en el desayuno escolar	Secretaría de Estado de Educación	Manipulares de Alimentos del Desayuno Escolar y otro Personal Involucrado	Posible Fuente: Ministerio de Educación	Mayo - Junio de 2001
Inocuidad de los Alimentos de Ventas Callejeras	SESPAS (Sección Salud) Ayuntamiento del Distrito Nacional y Plan Presidencial para el Desarrollo Barrial	Miembros Asociaciones de Vendedores Callejeros	Las Instituciones Señaladas	Julio - Agosto de 2001
Curso de Actualización en Inocuidad de Alimentos	Universidad Autónoma de Santo Domingo	Profesionales de la Salud y Personal Docente	Autofinanciabl e (Pago por participantes)	Octubre - Noviembre de 2001
Observaciones	Esperamos seguir contando con el INCAP y OPS/OMS en la Asesoría y cualquier apoyo logístico posible.			

ANEXO 5

LISTA DE MATERIALES DISTRIBUIDOS
CURSO INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA NUTRICIONISTAS Y OTROS
PROFESIONALES DE LA SALUD
27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2000

1. FAO. Protección a los consumidores mediante el mejoramiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos. En http://redveterinaria.com.ar/sal_pub_zoon/protec.cons.html. 1999 , 2p.
2. S Shallow, MPH, et al. Incidence of Foodborne Illnesses:Preliminary Data from the Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet)- En <http://www.cdc.gov/epp/mmwr/preview/mmwrhtml/00056654.htm> . United States 1998. 4 páginas.
3. Bourret E. Natural Foods Merchandiser. Food Focus. The safety and Image problems of U.S. produce. En http://www.nfm-online.com/nfm_backs/Mar_98/safetyimage.html Marzo 1998. 4 páginas.
4. Voght, D. IB98009: Food Safety Issues in the 106th Congress. CRS issue Brief for Congress. En <http://cnie.org/nle/ag-38.html>. Agosto de 2000. 10 páginas.
5. _____Appendix B: Guidelines for Confirmation of Foodborne-Disease Outbreaks. Surveillance Summaries MMWR. En: <http://www.cdc.gov/epp/mmwr/preview/mmwrhtml/ss4901a3.htm>. Marzo de 2000/. 49(SS01);54-62. 9 páginas.
6. Farmer Paul. Emerging Infectious Diseases. Volumen 2, No.4. Octub-dic 1996 .CDC. En <http://www.cdc.gov/ncidod/eid/spanishv2n4.htm>. 9 páginas.
7. FAO/OMS Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Informe de un comite mixto FAO/OMS de expertos en inocuidad de alimentos. Serie de Informes tecnicos No 705. OMS. 86 páginas.
8. _____Reglamento Centroamericano sobre Medidas y Procedimientos Sanitarios y Fitosanitarios. En <http://www.oirsa.org.sv/Castellano/D105/Di0509/Reglamento%20Centroamericano.htm>. Nov de 2000. 5 páginas.
9. INPPAZ. Integrar las Instituciones, Tendencia de los programas de inocuidad de los alimentos. INPPAZ en las Américas. Año 5 No 6. Marzo de 1998. 7 páginas.
10. Vidal D.R., Calvo Benedia M.D. Los alimentos transgénicos. Alimento o veneno. Opinion. Comunidad Científica . En <http://www.imasd-tecnologia.com/imasd/julio99/vidal-calvo.htm>. Julio 1999. 1 p.
11. Servicio de salud de los Estados Unidos. Los Diez Patógenos de Alimentos Menos Apreciados. En: <http://www.foodsafety.gov/~fsg/bac/s10least.html>. 5páginas.
12. Administración de Drogas y Alimentos. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de America. Centro para el control y prevencion de Enfermedades. Direcciones para la Industria. Guia para reducir al minimo el riesgo microbiano en los alimentos, en el caso de frutas y vegetales frescos. Oct. 1998. 33 páginas
13. Consumers international Ingenieria genetica y la Inocuidad de los alimentos. Los intereses del consumidor. Dic 1996 17 páginas.
14. Administracion de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos de América FDA Consumer Reportes de la FDA. Julio 1995. 17 Páginas.
15. American Academy of Allergy, Asthma and Immunology Understanding Food Allergy. 8 páginas
16. Lessof M.H. Food Allergy and other adverse reactions to food. International Life Sciences Institute ILSI. Europe Concise Monograph Series. 1994. 27 páginas.
17. WHO. Food Safety Initiative. Afiche "Food Safety is in your hands". WHO/SDE/PHE/FOS/OO.4
18. OPS. Almeida, C., Schuch,D., et al. Ed. Contaminación Microbiana de los Alimentos Vendidos en la vía Pública. OPS/HCP/HCV/FOS/96.22 . ISBN 92 75 32202 3 1966. 140 p.
19. Jacob, M. Manipulación correcta de los alimentos. Guia para gerentes de establecimientos de alimentación. OMS. 199. 151 p.

ANEXO 5

20. Motarjemi,Y et al. Tecnología de alimentos y salud pública. Temas sobre protección de alimentos. INPPAZ . 1995.
21. OMS. Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos. Ginebra 1989.
22. Consejo Industrial para el Desarrollo (ICD), Organización de Ministros de Educación del Sudeste Asiático, (SEAMEO), Agencia Alemana de Cooperación Técnica (GTZ), Organización Mundial de la Salud (OMS). Inocuidad de Alimentos para nutricionistas y otro personal de Salud, Un curso modular . Trad.y Edic. INPPAZ . Nov. 2000. 400 p.
23. WHO Essential Safety Requirements for street-vended foods. Food Safety Unit. División of Food and Nutrition. WHO/FNU/FOS/96.71996.35 p.
24. Disco compacto de versión de curso modular en Español.
25. Disco compacto de Curso modular en Inglés.

ANEXO 6

INSTITUTO DE NUTRICION DE CENTROAMERICA Y PANAMA (INCAP)
COORDINACION DE FORMACION Y DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS

*Evaluación del Curso sobre
"Inocuidad de Alimentos para Nutricionistas y otros Profesionales de la Salud"*

COPATROCINADO POR EL
INSTITUTO PANAMERICANO DE PROTECCION DE ALIMENTOS Y ZOONOSIS (INPPAZ/OPS) Y EL
INSTITUTO DE NUTRICION DE CENTROAMERICA Y PANAMA (INCAP/OPS)

I. ITEMS

1. Programación:

	Excelente		Bueno		Regular		Malo (a)		Total
	N	%	N	%	N	%	N	%	Respuestas
a. Calidad de la programación	7	39	11	61	0	0	0	0	18
b. Formulación de objetivos	8	44	10	56	0	0	0	0	18
c. Adecuación de los objetivos a la actividad.	7	39	9	50	2	11	0	0	18
d. Cumplimiento de la programación	6	33	10	56	2	11	0	0	18
e. Grado de cumplimiento de los objetivos y metas fijadas.	6	33	12	67	0	0	0	0	18

2. Contenidos, Metodología y Materiales del Curso:

Calificación de cada uno de los temas presentados en el curso en una escala de 1 a 5, de acuerdo a los siguientes rangos promedio:

≤ 2.4 = malo
2.5-3.2 = regular
3.3-3.9 = aceptable
4.0 -4.5 = bueno
4.6-5.0 = excelente

En términos del contenido, se evaluó por separado:

- Actualidad de los contenidos.
- Profundidad en el abordaje de los temas.
- Utilidad de los contenidos de acuerdo a su campo de acción.
- Grado de cumplimiento de sus expectativas en cuanto a contenido
- la metodología empleada
- los materiales distribuidos

ANEXO 6

Tema	Aspecto Evaluado	Excelente 4.6-5.0	Bueno 4.0-4.5	Aceptable 3.3-3.9	Malo
Epidemiología de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos en C.A	<i>Actualidad</i>		4.5		
	<i>Profundidad</i>		4.1		
	<i>Utilidad</i>		4.5		
	<i>Expectativas</i>		4.3		
	<i>Metodología</i>		4.2		
	<i>Material</i>		4.5		
Impacto de las infecciones transmitidas por agua y alimentos en el estado salud y nutrición	<i>Actualidad</i>		4.4		
	<i>Profundidad</i>	4.7			
	<i>Utilidad</i>		4.5		
	<i>Expectativas</i>	4.8			
	<i>Metodología</i>	4.6			
	<i>Material</i>	4.6			
Implicaciones económicas y sociales de ETA caso Cyclospora	<i>Actualidad</i>	4.6			
	<i>Profundidad</i>		4.4		
	<i>Utilidad</i>		4.3		
	<i>Expectativas</i>		4.3		
	<i>Metodología</i>		4.5		
	<i>Material</i>		4.4		
Protección al Consumidor	<i>Actualidad</i>		4.0		
	<i>Profundidad</i>			3.9	
	<i>Utilidad</i>		4.2		
	<i>Expectativas</i>		4.1		
	<i>Metodología</i>			3.9	
	<i>Material</i>			3.6	
Patógenos asociados a agua y alimentos	<i>Actualidad</i>	4.7			
	<i>Profundidad</i>	4.6			
	<i>Utilidad</i>	4.7			
	<i>Expectativas</i>	4.6			
	<i>Metodología</i>	4.5			
	<i>Material</i>	4.7			
Prevención y Vigilancia de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos	<i>Actualidad</i>	4.6			
	<i>Profundidad</i>		4.5		
	<i>Utilidad</i>	4.7			
	<i>Expectativas</i>	4.6			
	<i>Metodología</i>		4.5		
	<i>Material</i>	4.6			
Biotechnología e Inocuidad de los Alimentos	<i>Actualidad</i>	4.7			
	<i>Profundidad</i>		4.5		
	<i>Utilidad</i>	4.7			
	<i>Expectativas</i>	4.6			
	<i>Metodología</i>		4.2		
	<i>Material</i>		4.5		
Estrategias para prevenir la contaminación	<i>Actualidad</i>	4.6			
	<i>Profundidad</i>	4.6			
	<i>Utilidad</i>	4.6			
	<i>Expectativas</i>		4.4		
	<i>Metodología</i>		4.5		
	<i>Material</i>		4.4		

ANEXO 6

Tema	Aspecto Evaluado	Excelente 4.6-5.0	Bueno 4.0-4.5	Aceptable 3.3-3.9	Malo
Principios básicos de la Microbiología de Alimentos	Actualidad	4.7			
	Profundidad		4.4		
	Utilidad	4.7			
	Expectativas		4.4		
	Metodología		4.3		
	Material	4.8			
Aspectos microbianos del agua potable	Actualidad		4.3		
	Profundidad		4.5		
	Utilidad		4.5		
	Expectativas		4.5		
	Metodología		4.5		
	Material		4.5		
Contaminantes químicos y físicos	Actualidad	4.7			
	Profundidad	4.6			
	Utilidad		4.5		
	Expectativas		4.3		
	Metodología		4.5		
	Material		4.4		
Intoxicación por hongos macromicetos	Actualidad	4.8			
	Profundidad	4.8			
	Utilidad		4.3		
	Expectativas			3.8	
	Metodología	4.6			
	Material		4.3		
Alergias alimenticias	Actualidad		4.4		
	Profundidad		4.3		
	Utilidad		4.5		
	Expectativas		4.3		
	Metodología		4.1		
	Material		4.2		
Higiene de los alimentos, limpieza y desinfección	Actualidad	4.8			
	Profundidad	4.8			
	Utilidad	4.8			
	Expectativas	4.7			
	Metodología		4.5		
	Material		4.5		
Buenas prácticas de manufactura de alimentos	Actualidad	4.8			
	Profundidad	4.7			
	Utilidad	4.7			
	Expectativas	4.7			
	Metodología		4.5		
	Material		4.6		
Observación de Ventas Callejeras	Actualidad		4.0		
	Profundidad			3.8	
	Utilidad		4.1		
	Expectativas		4.2		
	Metodología			3.9	
	Material			3.4	

ANEXO 6

Tema	Aspecto Evaluado	Excelente 4.6-5.0	Bueno 4.0-4.5	Aceptable 3.3-3.9	Malo
Inocuidad de alimentos expendidos en la calle	Actualidad			3.8	
	Profundidad			3.7	
	Utilidad		4.0		
	Expectativas			3.7	
	Metodología			3.7	
	Material			3.7	
Producción limpia de verduras y frutas frescas	Actualidad	4.7			
	Profundidad	4.7			
	Utilidad	4.6			
	Expectativas	4.6			
	Metodología	4.5			
	Material	4.6			
HACCP controlar los riesgos que las BPM no pudieron controlar	Actualidad	4.8			
	Profundidad	4.8			
	Utilidad	4.7			
	Expectativas	4.7			
	Metodología		4.4		
	Material		4.4		
Aplicación de BPM (o HACCP si lo tienen) visita a planta	Actualidad	4.7			
	Profundidad	4.7			
	Utilidad	4.7			
	Expectativas	5.0			
	Metodología		4.5		
	Material		4.2		
Capacitación a Capacitadores	Actualidad	4.8			
	Profundidad	4.7			
	Utilidad	4.9			
	Expectativas	4.7			
	Metodología		4.4		
	Material	4.6			

1. Aspecto Administrativo:

- Calidad del apoyo logístico recibido en el desarrollo de la actividad.
- Calidad del apoyo administrativo recibido en sus trámites personales.
- Calidad del alojamiento
- Calidad del almuerzo

Excelente		Bueno		Regular		Malo (a)		Total
Nq	%	N	%	N	%	N	%	Respuestas
18	100	0	0	0	0	0	0	18
13	81	3	19	0	0	0	0	16
12	100	0	0	0	0	0	0	12
12	67	6	33	0	0	0	0	18

ANEXO 6

II. OBSERVACIONES GENERALES (Todas las observaciones acá citadas son las hechas textualmente por los participantes)

1. Aspectos que usted esperaba que iban a ser tratados en el curso y no fueron abordados:

- ◆ Contaminación con protozoarios y otros parásitos y tratamientos microluorios a utilizar en industria.
- ◆ Ventas callejeras (dos observaciones)
- ◆ Uso seguro de alimentos orgánicos en la producción de vegetales.
- ◆ Mayor atención a los procedimientos de implementar ETAS
- ◆ El curso fue bastante concreto y profundo
- ◆ Creo que se llenaron las expectativas
- ◆ Mis expectativas se cumplieron
- ◆ Ninguna ya que venía con expectativas de aprender.
- ◆ Ninguno (dos observaciones)

2. Aspectos que desearía fueran presentados en futuros cursos:

- ◆ Incluir estadísticas
- ◆ Relacionar mas los temas con nutrición.
- ◆ Ampliar plaguicidas.
- ◆ El de Inocuidad de los Alimentos en las Escuelas. Educación Seguridad Nutricional.
- ◆ Más pautas microbiológicas
- ◆ El aspecto de los consumidores
- ◆ Inocuidad de Alimentos hidrobiológicos, carnes, lacteos.
- ◆ Curso solo HACCP y ETA'S.
- ◆ Métodos y técnicas microbiológicas actualizadas.
- ◆ Unicamente actualizar cada vez más sobre la inocuidad de alimentos, todo lo que conlleva el tema ante las expectativas del comercio mundial.
- ◆ Inspección organoleptica.

3. Eliminaría algún tema del programa? Si No No respondieron
En caso afirmativo cual(es) eliminaría?

- ◆ Buenas prácticas de Higiene, cuando ya ha sido incluido en BPM.
- ◆ Más que todo serían algunos temas que estaban repetidos.

4. ¿Tomaría Ud. Otro curso en INCAP? Si No No respondieron
En caso negativo por qué no?

ANEXO 6

5. En caso afirmativo listar los que temas relacionados con el quehacer del INCAP, que le interesarían:

- ◆ Nutrición, Bebidas y alimentos nutricionalmente mejorados, monitoreo de salud alimentaria y todos los temas que se relacionen con salud y nutrición.
- ◆ Nutrición, desnutrición, otros sobre inocuidad de alimentos ETA'S.
- ◆ HACCP (cuatro opiniones)
- ◆ Metodología de canasta básica de alimentos. (dos opiniones)
- ◆ Buenas prácticas de manufactura.(dos opiniones)
- ◆ Actualidad en nutrición sobre gerencia y administración de recursos humanos. Investigaciones actuales sobre nutrición y alimentos.
- ◆ Metodología de consumo aparente.
- ◆ Seguridad Alimentaria Nutricional
- ◆ Micronutrientes.
- ◆ Educación nutricional
- ◆ Curso de plaguicidas.
- ◆ La investigación en la Educación sobre los elementos en la escuela.
- ◆ Microbiología de alimentos. Formulación de Alimentos (tecnología de alimentos) Todo lo relacionado con nutrición.
- ◆ Inocuidad de Alimentos, microbiología de alimentos,
- ◆ Promoción y Educación.
- ◆ Curso sobre Nutrición (básico)

IV RECOMENDACIONES: *(Todas las enumeraciones son las observaciones textuales de los participantes)*

a. Aspectos Técnicos:

- ◆ Incluir laminas con ejemplos simples, gráficas, hacer ejemplos participativos.
- ◆ Tal vez incluir más material visual como láminas y fotografías como ilustración y a manera de descanso mental.
- ◆ Me parece bien ya que identificaron bien los expertos en los temas según el programa.
- ◆ Actualización de temas.
- ◆ Creo que estuvo bien, solamente realizar más frecuentemente dichos cursos
- ◆ Muy bueno
- ◆ Excelente Excelente

ANEXO 6

b. Contenido

- ◆ Implementar algunos temas como nemátodos y protozoarios experienciass de cada país sin caer en la repetición.
- ◆ Ampliar y especificar más en los temas microbiológicos (técnicas) y en los tóxicos.
- ◆ HACCP
- ◆ Incluir material de los expositores. Siento que hubo mucha repetición de algunos aspectos del contenido (Ej. Contaminación microbiológica) entre expositor y expositor.
- ◆ Muy extenso. Hacer presentaciones y materiales con menos datos, me parece se dió la información mecanizada.
- ◆ Mucha información en el contenido para el poco tiempo, no permitiendo aclaración en cuanto algunos aspectos.
- ◆ Fue muy bueno, impartir lo más esencial y práctico para que no se atengan mucho a charlas
- ◆ Excelente (cuatro opiniones)

c. Metodología:

- ◆ Hacer la metodología más participativa.
 - ◆ incluir grupos de trabajo y hacer la platica más resumida, alternando contenidos de HCCP, porque es mucha información para asimilarla en un solo día.
 - ◆ Incluir motivaciones y hacerse más participativos.
 - ◆ Incluir en el programa tarde social, hacer curso más participativo. Evaluar temas según se de en el día.
 - ◆ Hacer más participativa la presentación de temas.
 - ◆ Debe ser más participativa, menos charlas magistrales y más prácticas
 - ◆ Tratar de hacer más dinámico el trabajo (especialmente el 4o. día con temas tan interesantes y cargados de contenido que al final no se aprovecha todo el contenido
- ◆ Variada. Evaluación diaria de los temas dados y no todo al final.
 - ◆ Variar un poco y respetar un poco los horarios y no recargar los programas. Un programa bien dado es mejor que mucho.
 - ◆ Incluir hora social, con participación de todas las personas y no estar sentadas todo el día, cambiar local porque duele la espalda.
 - ◆ Mayor espacio de taller.
 - ◆ Sería bueno conseguir más videos de información para presentarlos en el taller. Deben tener un lugar específico para la práctica de ventas callejeras y que todo el grupo asista a dicha práctica.
 - ◆ Por la cantidad de exposiciones, se hace muy cansado, si fuera posible contemplar diferentes metodologías. Se debería considerar en estos eventos, dentro del programa una tarde para intercambio cultural/social para disminuir la expectativa de los participantes en cuanto a este aspecto.
 - ◆ Alternar actividades prácticas entre charlas, conferencias para distraer un momento para no cargar la mente
- ◆ Mejorar el orden de las pláticas para correlacionar los contenidos.
 - ◆ Correlacionar adecuadamente, tal vez más ordenamiento en los temas para no desviar mucho la atención y secuencia de ideas.
- ◆ Buena ,Excelente (dos opiniones).

d. Aspectos logísticos:

- ◆ Dar mayor información de clima, país y hoteles.
- ◆ Al enviar la información a los países se deben incluir temperatura, vestuario recomendado, informar nombre de hotel y teléfono.
- ◆ Al enviar la información a los países se debe incluir, temperatura, vestuario recomendado, informar nombre de hotel y teléfono.
- ◆ Ser amables y atentas con extranjeros, informar con anticipación el Hotel donde se alojará.
- ◆ Excelente

e. Otras Sugerencias:

- ◆ Ampliar la encuesta para inocuidad de alimentos en ventas callejeras, haciendo las preguntas menos personales y que reflejan la realidad, además de enfocarlos a lo que realmente se quiere saber con un instrumento más sencillo de llenar.
 - ◆ Instrucción técnica en cuanto al manejo de la encuesta de observación de ventas callejeras.
 - ◆ Expliquen encuestas.
 - ◆ Es necesario que se acompañe a los participantes del curso ha realizar su trabajo de campo de ventas callejeras.
- ◆ Cumplimiento en horario. Otra forma de ubicación o colocación de mesas. Hacer pequeñas dinámicas entre jornadas. Carga de trabajo.
- ◆ Cuando inviten nutricionistas sean específicos en el recurso.
 - ◆ Definir a los países los funcionarios que deben asistir a estos eventos en función de los compromisos que se tengan contemplados.
- ◆ No hay sugerencias.
- ◆ Felicitarlos a pesar de todos los obstáculos que pudieron estar pasando, el curso salió muy bien.
- ◆ Agradezco por su invitación. Sé que requiere de esfuerzo y tiempo de los organizadores. Les quiero invitar a seguir adelante y darnos su conocimiento que tanto lo necesitamos para ayudar a nuestros países y tratar de resolver algunos problemas de salud.
- ◆ Que continúen utilizando dichos cursos con más frecuencia y que nos vuelvan a invitar, Gracias, me sirvió mucho.
- ◆ Bien.