



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



2019
AÑO DE CASTILLO DEL NORTE
EMILIANO ZAPATA

 **HOSPITAL
GENERAL
de MÉXICO**
DR. EDUARDO LICEAGA

V JORNADAS ACADÉMICAS

**"CONTROL SANITARIO DE LOS
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
EN HOSPITALES"**

19 al 20 de Septiembre 2019

 Hospital General de México  Nutrición Hgm

LUGAR

Auditorio "Dr. Aquilino Villanueva",
Hospital General de México, Dr.
Eduardo Liceaga (Dr Balmis #148,
Col. Doctores, Delegación
Cuauhtémoc CP. 06726)

COSTO

Estudiantes y personal
de HGM \$150
Profesionales \$300

INCRIPCIONES

Patronato del Hospital General de
México, A.C.
Banamex Suc. 4562 Cuenta 47272
Clabe interbancaria
002180456200472722
Entregar Boucher original para la
inscripción.

Objetivo:

Concienciar al personal involucrado en la
producción, distribución y preparación de
alimentos sobre la importancia de la
inocuidad y seguridad alimentaria.

"Nuestras vidas no están en manos de los
dioses sino en manos de los
manipuladores de alimentos"

Registro 08:30-09:00
Inauguración 09:30-10:00

INFORMES Departamento de Nutrición Tels: 27892000 ext: 1186 ,1187 ,1188
<http://registro.ceids-hgm.mx>

COMITÉ ORGANIZADOR

Mario Alberto Hussein Abud González
Jefe de Departamento de Nutrición

Lic. en Nut. Celeste Abigahil Flores Najera
Profesor Titular

Lic. en Nut. Karella Gutiérrez Toledo
Profesor Adjunto

DIRIGIDO A
Nutriólogos, dietistas y personal de salud interesados en el área de nutrición.



LUGAR

Auditorio "Dr Aquilino Villanueva",
Hospital General de México, Dr. Eduardo Liceaga (Dr Balmis #148, Col. Doctores, Delegación Cuauhtémoc CP. 06726)

COSTO

Estudiantes y personal de HGM \$150
Profesionales \$300

INCRIPCIONES


Patronato del Hospital General de México, A.C.
Banamex Suc. 4562 Cuenta 47272
Clabe interbancaria 002180456200472722
Entregar Boucher original para la inscripción.

INFORMES

Departamento de Nutrición
Tels: 27892000 ext: 1186 ,1187 ,1188

<http://registro.ceids-hgm.mx>

 Hospital General de México

 Nutrición Hgm

V JORNADAS ACADÉMICAS

"CONTROL SANITARIO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES"

19 al 20 de Septiembre 2019



Objetivo:

Concienciar al personal involucrado en la producción, distribución y preparación de alimentos sobre la importancia de la inocuidad y seguridad alimentaria.

"Nuestras vidas no están en manos de los dioses sino en manos de los manipuladores de alimentos"

Registro 08:30-09:00
Inauguración 09:30-10:00

DIA # 1 Jueves 19 de Septiembre

Bloque 1 Idoneidad de los alimentos No hay seguridad alimentaria, sin inocuidad alimentaria. ONU

10:00-10:40

El papel del nutriólogo en la seguridad
alimentaria

Lic. en Nut. Analy Villanueva Díaz

10:40-11:20

Control de calidad en alimentos avícolas
Instituto Nacional Avícola

11:20-12:00

Buenas prácticas en la elaboración de
alimentos

Ing. Alfonso Moncada Jiménez

RECESO 12:00-13:00

Presentación del libro " Bebidas saludables
¡Nutritivas y deliciosas!

M. Ciencias de los Alimentos Araceli
Martinez Coronado

Bloque II Puntos críticos a cumplir para
mantener la inocuidad alimentaria
Cada año hasta 600 millones de personas
en todo el mundo enferman tras consumir
alimentos contaminados. OMS

13:00-13:40

Legislación sanitaria vigente para los
manipuladores de alimentos

Higienista Virginia Cruz Chombo

13:40-14:20

Peligros potenciales que conllevan la
contaminación de alimentos

Lic. en Nut. Karina Nathalie Escutia Lopéz

14:20-15:00

Acciones educativas en manipuladores de
alimentos

Lic. en Tecnología de Alimentos Griselda
Yedid Ramírez Cota

DIA 2# Viernes 20 de Septiembre

Bloque III Estándares en el servicio de
alimentación

La gestión del proceso de producción y
manipulación de alimentos es esencial
para la calidad y seguridad
alimentaria

09:30 -10:10

Control de producción de alimentos y
bebidas

Lic. Nut. Giovanni Martínez González

10:10-10:50

Gestión de materia prima de calidad
Mtra. en Administración Hospitalaria
Sheila Marcela Monzalvo Ruíz

10:50-11:30

Control de fauna nociva y plaguicidas
Ecolab

RECESO

11:30 -11:50

Bloque IV Servicios de Alimentación
Hospitalaria

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos
en cantidad suficiente es fundamental
para mantener la vida y
fomentar la buena salud. OMS

11:50-12:30

Paciente correcto con dieta correcta
Lic. en Nut. Rosario Valdez López

12:30-13:10

Estrategias para mejorar el servicio
de alimentación

Lic. en Nut. Ana Lara Pulido

13:10-13:50

Evaluación de la satisfacción de la
calidad de los alimentos de la dieta
hospitalaria

M. CS Tania Elisa Palafox Álvarez

13:50-14:00 **CLAUSURA-AMBIGÚ**

DIRECTORIO

Dra. Guadalupe Mercedes Lucía
Guerrero Avedaño

Directora General

Dr. Raúl Serrano Loyola

Director General Adjunto Médico

Dr. Lino Eduardo Cardiel Marmolejo

Director de Educación y Capacitación
en Salud

Mtro. Francisco Salvador Valadez
Saldaña

Director General Adjunto de
Administración y Finanzas

Dr. Jorge Humberto Quezada Ruíz

Director de Recursos Materiales y
Conservación

Lic. César Manuel Yaverino González
Subdirector de Servicios Generales y
Nutrición