



“IV Jornadas Académicas Control Sanitario de los Servicios de Alimentación en Hospitales”

Nutrición adecuada, elección meditada.

OBJETIVO:

Ofrecer un instrumento de apoyo basado en documentos normativos para el buen manejo de procedimientos en la alimentación hospitalaria.

21 y 22
de Septiembre

Dirigido a:

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

Lugar:

Auditorio “Dr Abraham Ayala González”, 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

Inscripciones:

Dirección de educación y capacitación en salud 1er piso de la torre de gobierno

Tels: 27892000 ext: 1092,1093

Informes:

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



SALUD



HOSPITAL
GENERAL
DE MÉXICO
DR EDUARDO LICEAGA



Nutrición Hgm
Hospital General
de México



22 **Viernes**
de Septiembre

Bloque IV Dietas Hospitalarias

Proporcionar al paciente hospitalizado alimentos inocuos, así como dietas correctas para su estado de nutrición con la finalidad de disminuir los días de estancia y mejorar su estado de salud.

— **12:00-12:40** Factores involucrados en la prescripción de la dieta terapéutica
Lic. En Nut. Laura María Guadalupe Arango Rayón

— **12:40-13:20** Capacitación al personal involucrado en la entrega de dietas
Lic. En Nut. Ana Julieta Ramos Martínez

— **13:20-14:00** Desnutrición hospitalaria
Lic. En Nut. Alejandra Monserrat Serrano Vargas

— **14:00-14:20** CLAUSURA-AMBIGÜ

Directorio

Dr. Cesar Athié Gutiérrez
Director General

Juan Miguel Galindo López
Director General Adjunto de Administración y Finanzas

Dr. Jorge Antonio Bolaños Cacho Ruiz
Director de Recursos Materiales y Conservación

Dr. Lino Eduardo Cardiel Marmolejo
Director de Educación y Capacitación en Salud

Cerardo M. Guevara Castroparedes
Subdirector de Servicios Generales y Nutrición

Comité Organizador

Mario Alberto Hussein Abud González
Jefe de Departamento de Nutrición

Lic. en Nut. Celeste Abigail Flores Najera
Profesor Titular

Dña. Gabriela Baltazar Arreola
Profesor Adjunto

Dirigido a:

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

Lugar:

Auditorio "Dr. Abraham Ayala González", 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

Inscripciones:

Dirección de educación y capacitación en salud 1er piso de la torre de gobierno
Tels: 27892000 ext: 1092, 1093

Informes:

Departamento de Nutrición
Tels: 27892000 ext: 1186, 1187, 1188, 1189.

SALUD



HOSPITAL
GENERAL
DE MÉXICO

DR. ABRAHAM AYALA GONZÁLEZ

“IV Jornadas Académicas
Control Sanitario de los Servicios de
Alimentación en Hospitales”

Nutrición adecuada, elección meditada.

21 y 22
de Septiembre

OBJETIVO:

Ofrecer un instrumento de apoyo basado en documentos normativos para el buen manejo de procedimientos en la alimentación hospitalaria.

08:00-08:30 REGISTRO

08:30-09:00 INAUGURACIÓN



Nutrición Hgm



Hospital General de México



21 Jueves de Septiembre

Bloque I Recepción de viveres

Conocer la importancia de la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.

09:00-09:40 NOM 120

"Aplicación en las buenas prácticas de higiene y sanidad"

Lic en Nut **Cecilia Rodríguez Ramírez**

09:40-10:20 Pruebas organolépticas en la recepción de alimentos.

M. en Ciencias **Sonia Fragoso Antonio**

10:20-11:00 Técnicas de conservación y almacenamiento de viveres

Unión Nacional Avícola

11:00-12:00 Epidemiología enfocada a Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Dr. **Daniel Murguía Domínguez**

12:00-12:20 RECESO

21 Jueves de Septiembre

Bloque II Procesos normativos en la seguridad alimentaria

Identificar riesgos en la contaminación de alimentos

12:20-13:00 Requisitos mínimos para evitar la contaminación de los procesos de alimentos.

Dra. en Ciencias de los Alimentos **Ofelia Márquez Molina**

13:00-13:40 Aplicación del sistema HACCP

Ing. En Alimentos **Jaqueline Chávez Calderón**

13:40-14:20 Lista de verificación para la obtención del Distintivo H

Consultor de Distintivo H **Francisco Sánchez Sandoval**



22 Viernes de Septiembre

Bloque III Control de plagas y uso de plaguicidas en el servicio de alimentación

Adoptar medidas de control en casos de detección de plagas en el servicio de alimentación

09:30-10:20 Fauna nociva para la contaminación de alimentos

Lic. **Gastronomía Eduardo Andaraca Enriquez**

10:20-11:00 Medidas de control o erradicación de plagas

Fumired

11:00-11:40 Uso permitido de plaguicidas

Fumired

12:00-12:20 RECESO