



Universidad Nacional de Educación  
Enrique Guzmán y Valle  
Alma Mater del Magisterio Nacional

**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**Departamento de Industria Alimentaria y**  
**Nutrición**

# **EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

## **Seguridad Alimentaria**

Docente: Dra. Arístida Rufina Cisneros Flores

Material elaborado por: Jose Secondino Montes Huaman



# 15



## Logro de aprendizaje esperado

**Reconoce la importancia de la seguridad alimentaria en relación a la mejora de la calidad de vida de las personas.**



### SEGURIDAD ALIMENTARIA

Acceso suficiente a los alimentos, tanto en términos de calidad como de cantidad



## ¿Qué es Seguridad alimentaria?

**Es la capacidad de un país para producir los alimentos que consume y la solvencia de la población para acceder a ellos.**





# Cumbre Mundial sobre la Alimentación

13-17 de noviembre de 1996  
Roma, Italia

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.” Cumbre Mundial de la Alimentación de la FAO (Roma 1996).



# Dimensiones de la **seguridad alimentaria**

---





## **DISPONIBILIDAD FÍSICA** de alimentos.

**Se refiere al abastecimiento en cantidad suficiente de alimentos para una población determinada.**

**La disponibilidad es el resultado del balance de los siguientes factores:**

**La producción interna de productos primarios e industrializados.**

**Las importaciones y exportaciones**

**La capacidad de almacenamiento**

**Las reservas existentes**

**Las ayudas alimentarias recibidas**



**ACCESO**  
económico y físico a  
los alimentos.

**El acceso está garantizado cuando cada hogar y cada uno de sus miembros cuentan con las condiciones para obtener alimentos apropiados que formen parte de una dieta nutritiva.**

**El acceso físico**

**Oferta y demanda**

**Disponibilidad y  
calidad de  
infraestructuras**

**El acceso económico**

**Ingresos**

**Precios**





## UTILIZACIÓN de alimentos.

La utilización adecuada hace referencia a la habilidad del cuerpo para ingerir y metabolizar alimentos.

### Factores

**Poder compra  
hogares**

Adecuadas  
prácticas  
alimentarias

Influencia  
publicidad

Quien realiza  
compra

Hábitos y  
cultura

Presentación  
alimentos





**ESTABILIDAD**  
en disponibilidad, acceso  
y utilización.

**Considerada como una dimensión transversal a los otros componentes físicos, la estabilidad en el tiempo es importante debido a las variaciones en la disponibilidad de alimentos y en la capacidad de la población para adquirirlos, que acontecen frecuentemente.**

Disponibilidad

Accesibilidad

Utilización



## **Importancia**

**Evaluar la seguridad alimentaria es de gran importancia por las repercusiones en el estado de salud y la nutrición de los individuos (FAO, 2009).**







# LOS PILARES DE LA HIGIENE ALIMENTARIA

**PREVENCIÓN:** frente a la contaminación externa (bacterias nocivas, cuerpos extraños y tóxicos) es un paso fundamental a la hora de evitar que productos contaminados entren a nuestro local, e incluso dentro de éstos, para evitar la contaminación cruzada. Ej.: Controlar a nuestros proveedores, utilizar una indumentaria adecuada, mantener separados los productos crudos de los ya cocinados.

**PROTECCIÓN:** La ponemos en práctica dentro de nuestro establecimiento, ya que mediante ésta evitamos la proliferación de las bacterias sobre los alimentos. Ej.: mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas de conservación.

**DESTRUCCIÓN:** la destrucción de las bacterias la realizaremos mediante un cocinado adecuado y correcto de los alimentos, el cual implica alcanzar al menos los 65°C en el centro del alimento.





# CONSECUENCIAS DE UNA MALA PRÁCTICA HIGIÉNICA

Pueden resumirse en:

- Cierre del negocio (de forma preventiva o indefinida)
- Cuantiosas multas y costes legales, llegando incluso al encarcelamiento
- Pérdida de reputación, pérdida de clientela
- Pago de indemnizaciones a las víctimas
- La devolución de artículos contaminantes

No sólo el empresario es el responsable del suceso de un brote de intoxicación alimentaria, existiendo la posibilidad, si se demuestra, de procesar a los demás implicados.

# La pandemia del Covid-19 y la inseguridad alimentaria en el Perú

## Los mercados: focos de infección

Falta de inocuidad y caída en la disponibilidad de alimentos, por la total incapacidad de nuestras ciudades para regular y modernizar sus sistemas de comercialización de alimentos para consumo interno.





## CUADRO 01: MEDIDAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



EJES	MEDIDAS (*)	APLICACIÓN
(1) Distancia mínima entre personas	1. Aforo adecuado y señalizado "Aforo Covid".	Mercados y/o puestos o bodegas
	2. Aforo adecuado "Aforo Covid" controlado por algún personal.	Solo mercados
	3. Puertas diferentes de ingreso y salida señalizadas.	Solo mercados
	4. Interior del mercado sin aglomeración de personas y Personal de control diario dentro y fuera del mercado	Solo mercados
	5. Señalización para mantener la distancia en la cola de entrada al mercado de abasto (*)	Mercados y/o puestos o bodegas
	6. Pasillos delimitados, señalizados y despejados para el libre tránsito.	Solo mercados
	7. Ingreso preferencial para personal vulnerables	Solo mercados
(2) Equipamiento de seguridad	8. Uso obligatorio, correcto y permanente de mascarilla, chaqueta o mandil, gorro o cofia por parte de los vendedores (*)	Mercados y/o puestos o bodegas
	9. Control del uso obligatorio, correcto y permanente de mascarilla por parte de los compradores, al ingreso y en el interior del mercado (*)	Mercados y/o puestos o bodegas
	10. Barreras de seguridad en cada puesto de venta y cartel de precios.	Mercados y/o puestos o bodegas
(3) Limpieza y desinfección	11. Mecanismo para la desinfección de manos y suelas de zapatos en la puerta de ingreso (*)	Solo mercados
	12. Mecanismos para la desinfección de manos por cada puesto de venta	Solo mercados
	13. Implementar estaciones de lavado de mano y/o desinfección de manos en pasillos, garantizando su provisión permanente	Solo mercados
	14. Limpieza y desinfección del mercado (pasillos, puestos, almacenes, baños, etc.) con los espacios internos del mercado ventilados (*)	Solo mercados
(4) Gestión de Residuos Sólidos	15. Disponibilidad de tachos para el depósito de RRSS por cada puesto de venta y en pasillos.	Solo mercados
	16. Contenedores principales para el acopio de RRSS orgánicos e inorgánicos, generados en todo el mercado, con fines de valorización.	Solo mercados
(5) Gestión del mercado	17. Zona de descarga definida, señalizada, limpia y desinfectada. Mercaderías y transporte desinfectados.	Solo mercados
	18. Personal estibador (cargador, auxiliar de descarga, almacenador) registrado y usa correctamente la mascarilla	Solo mercados
	19. Señalización de horarios para la apertura y cierre al público	Mercados y/o puestos o bodegas
	20. Capacitación a los miembros del Comité de Autocontrol Sanitario y difusión de mensajes educativos por parlantes para la prevención del COVID-19.	Solo mercados



(\*) Las medidas 5, 8, 9, 11, y 14 son de carácter obligatorio para dar válido el cumplimiento.

Conversatorio de la Defensoría del Pueblo sobre la situación de los mercados durante la emergencia por el COVID-19

<http://www.grade.org.pe/eventos/alvaro-espinoza-participo-en-conversatorio-de-la-defensoria-del-pueblo-sobre-la-situacion-de-los-mercados-durante-la-emergencia-por-el-covid-19/>



# La desnutrición infantil y seguridad alimentaria

DISPONIBILIDAD ACCESO ESTABILIDAD USO  
Dimensiones de la Seguridad Alimentaria (FAO 2009)



Reducción de la desnutrición

Madres y niños (0-3 años)

Alimentación y nutrición





# La desnutrición infantil y seguridad alimentaria

**Proyecto IssAndes**  
Innovación para la Seguridad y la  
Soberanía Alimentaria en la Región Andina

Disponibilidad

Papas nativas  
Fuente Zn, Fe,  
Vit C .

Acceso

Proteína animal  
y seguridad  
alimentaria.

Uso

Educación  
nutricional.

Estabilidad

Uso de semillas  
de calidad.



# ACTIVIDADES A REALIZAR

**1. El ensayo es individual**

**2. Utilizando la Lectura:** “Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de Morochucos en Ayacucho, Perú”, elaboran el ensayo argumentativo sobre la seguridad alimentaria en el Perú.



# Referencias

Archenti, G. (2019). Seguridad alimentaria y factores asociados en familias de un asentamiento humano de Yurimaguas. Tesis de maestría en nutrición pública. Universidad Nacional Agraria La Molina. Perú.

Recuperado de <https://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/4014>

Defensoría del Pueblo (2021). Webinar situación de los mercados de abastos durante la emergencia sanitaria por covid19. Recuperado de <http://www.grade.org.pe/eventos/alvaro-espinoza-participo-en-conversatorio-de-la-defensoria-del-pueblo-sobre-la-situacion-de-los-mercados-durante-la-emergencia-por-el-covid-19/>

Eguren, F. (2016). La seguridad alimentaria en el Perú. Compendio de artículos publicados en la revista Agraria. Centro peruano de estudios sociales. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/307559265\\_Seguridad\\_Alimentaria\\_en\\_el\\_Peru](https://www.researchgate.net/publication/307559265_Seguridad_Alimentaria_en_el_Peru)

<http://chirapaq.org.pe/es/cultura-alimentaria-de-los-pueblos-indigenas>

Zegarra, E. (2020). La pandemia del COVID-19 y la inseguridad alimentaria en el Perú. Recuperado de <http://www.grade.org.pe/novedades/la-pandemia-del-covid-19-y-la-inseguridad-alimentaria-en-el-peru-por-eduardo-zegarra/>

## Lectura

Pillaca S, Villanueva M. Evaluación de seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de Los Morochucos en Ayacucho, Perú. Rev Peru Med Exp Salud Publica. 2015;32(1):73-9. Recuperado de <http://www.scielo.org.pe/pdf/rins/v32n1/a11v32n1.pdf>