

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ESCUELA DE MEDICINA

Materia:

EPIDEMIOLOGIA

Trabajo:

PLAN DE ACCIÓN DE SALMONELLA

2°B

Presenta:

**Russell Manuel Alejandro Villarreal
Arturo Pedro Emanuel Alvarado Martínez
Juan Pablo Sánchez Abarca
(Equipo #6)**

Docente:

Dr. Cecilio Culebro Castellanos

Lugar y fecha:

Comitán de Domínguez, Chiapas a 25/05/2020

Introducción:

Salmonella es un género de bacilos gramnegativos que pertenece a la familia Enterobacteriaceae. Hasta la fecha se han identificado más de 2500 serotipos o serovares diferentes en dos especies, a saber, Salmonella bongori y Salmonella enterica. Salmonella es una bacteria omnipresente y resistente que puede sobrevivir durante varias semanas en un ambiente seco y varios meses en agua.

La carga de las enfermedades de transmisión alimentaria es considerable: cada año, aproximadamente una de cada 10 personas contrae la enfermedad y se pierden 33 millones de años de vida sana. Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden ser graves, en especial cuando afectan a los niños pequeños. Los alimentos insalubres son la causa más común de las enfermedades diarreicas. Cada año enferman 550 millones de personas, de las cuales 220 millones son niños menores de 5 años. Salmonella es una de las cuatro causas principales de enfermedades diarreicas a nivel mundial.

Justificación:

Las Enfermedades Infecciosas Desatendidas (EID) afectan principalmente a las poblaciones que viven en condiciones socioeconómicas pobres, con bajos ingresos, con bajos niveles educativos, con viviendas precarias, con limitado acceso a servicios básicos como agua potable y saneamiento básico, en zonas de conflicto o en condiciones ambientales deterioradas, y con barreras para el acceso a los servicios de salud.

En este presente trabajo pues demostraremos los puntos a tratar sobre la prevención y promoción a la salud sobre las medidas de acción enfocado a los estudiantes de nivel media superior, para entender los principios de una buena higiene y cuidados personales, así como las actividades para llevarlo a cabo.

Objetivo:

General:

Como objetivo general tenemos la implementación de promoción y prevención de los cuidados a llevar a cabo para evitar y reducir las enfermedades relacionadas por salmonelosis, por medio del plan de acción, implementado en la escuela nivel medio superior (preparatoria Comitán) de la ciudad Comitán de Domínguez, Chis.

Específicos:

- Promover el diseño e implementación de los planes de acción integrando para la prevención, control y eliminación de enfermedades desatendidas.
- Promover la buena higiene de manos.
- Promover la buena higiene de alimentos
- Promover métodos de identificación de factores de salmonelosis.
- Ayudar a comprender la información por medio de material didácticos (carteles, folletos, audiovisual, exposiciones, etc.
- Tener una evaluación final y satisfactoria de las acciones llevadas a cabo por personal supervisado y encargados del plantel.

Estrategias:

Estar precavidos al momento de realizar las compras de los alimentos del hogar, tener una higiene de forma estricta, almacenar los alimentos en lugares adecuados donde se expongan a la menor contaminación posible, tener una las medidas de higiene exactas al momento de preparar comida y ser cuidadoso al momento de consumirla.

Líneas de acción:**Medidas para prevenir la salmonelosis****HÁBITOS PARA LA COMPRA:**

- Investigar la procedencia de los alimentos hacia la institución.
- Las carnes, pescados y productos de repostería deben estar refrigerados o congelados.
- Es conveniente rechazar los huevos que no estén etiquetados y los que no lleven fecha de consumo preferente, estén sucios o rotos
- Cafeterías, hay que rechazar los alimentos elaborados que, precisando de refrigeración, estén expuestos a temperatura ambiente.

SEA EXIGENTE EN LA HIGINE PERSONAL Y ESPECIALMENTE:

- Antes de ir a comprar los alimentos, se debe lavar las manos o usar gal antibacterial.
- Cuidando de que los niños se laven con agua y jabón las manos antes de comer y después de haber jugado.

-Ayudando a ancianos, niños pequeños y personas con discapacidad en su cuidado e higiene personal y, en especial, en caso de procesos diarreicos.

-Extremando la limpieza e higiene de las manos cuando se preparen alimentos.

-Comprobando que las superficies, recipientes y utensilios en contacto con los alimentos estén limpios antes y después de cada uso.

ALMACENE LOS ALIMENTOS RACIONALMENTE

-Carnes, pescados y mariscos han de estar refrigerados lo antes posible tras su compra.

-Hay que evitar que las carnes puedan escurrir sobre otros alimentos destinados al consumo en crudo.

-No es conveniente lavar los huevos, puesto que la humedad favorece la entrada de la Salmonella a su interior.

EXTREME LAS PRECAUCIONES AL PREPARAR LA COMIDA...

-Se debe poner un supervisor o entrevistar las formas de higiene y preparación de la comida, cuáles son sus medidas de precaución (cubrebocas, guantes, etc)

-No rompa los huevos en los bordes de los recipientes donde vayan a ser batidos y emplee dicho recipiente únicamente para esa operación

-No separe las claras de las yemas aprovechando la propia cáscara del huevo.

-Descongelar las carnes y pescados en recipientes cerrados dentro en los frigoríficos.

-Cocinar de forma suficiente los mariscos comprados vivos.

... Y SEA PRUDENTE AL CONSUMIRLA

-Evitar comer huevos crudos o alimentos poco cocidos que contengan huevos crudos.

-No consumir carnes insuficientemente cocinadas.

-No tomar leche cruda

CONSERVE LA COMIDA PREPARADA ADECUADAMENTE

-No hay que poner en contacto alimentos crudos con comida preparada.

-Utilizar recipientes herméticos para guardar y mantener la comida refrigerada.

- Conservar en los frigoríficos los alimentos cocinados y sobras de comida hasta su consumo.
- Cualquier mayonesa o salsa similar, si es casera, debe ser consumida inmediatamente tras su elaboración, sin guardar las cantidades sobrantes. Si es industrial, debe ser mantenida en el frigorífico una vez iniciado su consumo.
- Consérvese siempre en los frigoríficos cualquier pastel, natillas, salsas, etc, y consúmanse a las 24 horas posteriores a su elaboración.
- Prepare y conserve bien los alimentos, cuide su higiene personal y tendremos un verano sin salmonelosis

Prevención Contagio Salmonella <small>En colaboración con: @liger099 #HilosMicrobiologia Fuente: gominolasdepetoleo.com</small>			
Lavar manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos	Mantener limpios utensilios y superficies de trabajo	Limpiar o utilizar distintos utensilios en su uso entre distintos alimentos	Almacena en frigorífico carne y huevos
La mayonesa casera con huevina	Alimentos con huevo refrigerar lo antes posible y conservar a un máximo de 8°C y 24h	No consumir huevos, carne de pollo o cerdo cruda o poco cocinada	Respeta fechas consumo
No romper los huevos en el mismo recipiente donde se batan o cocinan	Desechar huevos con cáscara dañada	No lavar los huevos antes de almacenarlos pero sí antes de consumirlos y secar	No usar cáscara de huevo para separar claras de yemas
No tomar leche cruda, solo pasteurizada	Lavar los vegetales especialmente los de consumo crudo		



Tiempo:

De manera general se tiene una estimación cerca de 2 meses en esta acción llevada a cabo en la escuela, esto debido a que es una prueba piloto donde se tomaran a prueba el plan de acción y los resultados obtenidos para implementar en otras escuelas, teniendo también en cuenta los sesgos y complicaciones a la hora de cumplir con algún objetivo, de los recursos, personal y material.

Lugar y persona:

Lugar: PREPA COMITÁN

- La Escuela Preparatoria del Estado “Comitán”, tal como ahora se le conoce, ha tenido a lo largo de su historia diferentes ubicaciones, hasta lograr su sede definitiva desde el año de 1974 en el Boulevard Sur, de la misma ciudad de la que lleva su nombre: Comitán de Domínguez, Chiapas; México.

En lo relativo a su nombre, también ha tenido diversos nombres tales como el de Escuela Secundaria y Preparatoria de Comitán, el cual se mantuvo por varias décadas, para pasar después por el de Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos de Comitán (CECYT DE COMITAN), el cual aún conserva para efectos de pagos de su personal docente y administrativo en la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chiapas y como cédula de identificación de trabajo ante la Secretaría de Educación Pública, como dependencia administrativa no federal y de normatividad estatal; pero, a la “Prepa” como popularmente se le conoce, para la Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de Chiapas, oficialmente es: ESCUELA PREPARATORIA DEL ESTADO “COMITÁN”.



PERSONA:

- personal y directivos escolares preparatoria Comitán
- profesores y alumnos en general de la preparatoria Comitán
- .supervisor escolar de la UDS
- directivos escolares de la UDS
- apoyo de las autoridades sanitarias del estado o ciudad (opcional)



Supervisión:

En este concepto es parte fundamental del equipo ir evaluando tanto desde el principio hasta concluir con las primeras actividades, en caso de una mejora o un cambio en las variantes de las técnicas de aprendizaje, enseñanza o algún tipo de problemática entre los personales educativas y de salubridad, también es importante ir viendo la evaluación de las medidas preventivas de la higiene, de manos y alimenticios del aula escolar. La supervisión se basa al menos en las actividades del equipo y con mera intervención en caso de ser necesario del profesor o doctor a cargo.

Evaluación:

Tenemos que como una buena organización y planeación vemos que el proyecto tiene muy poca probabilidad de sesgos, debido a los materiales didácticos y la mejor preparación del equipo, también se tiene como provisión en el área de la sanidad alimenticia cuidados y vigilancia a la hora de preparar alimentos, como un encargado de área o al mes ver el avanza o mejora en calidad de preparado así como la identificación de la obtención de sus productos, por último se verá reflejado en los alumnos en el aprendizaje y acción que sabrán llevar a cabo en medidas de higiene de manos.

Conclusión:

Para reducir la salmonelosis, es necesario un enfoque completo desde la granja hasta la mesa. Los granjeros, la industria, los inspectores de alimentos, los vendedores de alimentos, los trabajadores de la cadena alimenticia y los consumidores son, cada uno de ellos, un eslabón importante en la cadena de inocuidad alimentaria.

Para inhibir la multiplicación de la Salmonella en las granjas, es necesaria la aplicación de medidas higiénicas:

- Limpieza y desinfección adecuadas.
- Lucha efectiva frente a contaminadores: moscas, aves y roedores.
- Control de la ropa, calzado y vehículos de los visitantes.
- Control del agua de bebida y piensos.
- Educación de parte de las familias y supervisores del hogar y escuelas.

Recomendaciones

Las Cinco claves para una mayor eficiencia con objeto de proteger la salud pública son:

- Mantener una buena higiene personal.
- Limpiar lugares concurridos y de suma importancia.
- Gestionar la calidad del agua y alimentos, en su compra y preparación
- Utilizar equipo de captura y recipientes limpios.