



Nombre de alumnos: Andrea Ochoa Alvarado

**Nombre del profesor: Bermúdez Estrada Arnulfo
Martin**

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Enfermería

Grado: 2

Grupo: A

Introducción

La contaminación alimentaria está en todo el mundo porque las personas en estos tiempos no se saben cuidar y normalmente comen cosas de la calle los Tipos de contaminación alimentaria Según el origen del contaminante, la contaminación de los alimentos se clasifican en físicos, químicos y biológicos. Son cuerpos extraños que generalmente son apreciados por el ojo humano, tales como cristales, perdigones, huesos, espinas, cáscaras, plásticos, todos ellos suponen un peligro para el consumidor puesto que pueden causarle daños como cortes, atragantamientos, etc. En esto se engloba sustancias tóxicas que pueden llegar al alimento de forma casual, o que están presentes en él por una incorrecta manipulación. Son productos químicos de toda índole como: productos de limpieza y desinfección, insecticidas, ambientadores, residuos de plaguicidas, metales pesados... Está causado por la acción de seres vivos que contaminan el alimento. Un contaminante biológico de los alimentos puede ser cualquier ser vivo como: insectos (moscas, cucarachas...), roedores (ratas y ratones), aves (palomas, gorriones, gaviotas...), parásitos (gusanos, gorgojo...), o microorganismos (bacterias, virus y mohos).

Las principales FUENTES DE CONTAMINACIÓN de los alimentos son:

El medio ambiente

Plagas: seres vivos.

Utensilios y locales: mala higiene.

Basuras.

El propio manipulador de alimentos: por falta de higiene.

Otros alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACIÓN CRUZADA (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros). Se puede dar mezclando alimentos crudos y cocinados, o utilizando los mismos utensilios para distintos alimentos.

Un alimento contaminado es todo aquel que contenga cualquier agente extraño al propio alimento que pueda resultar perjudicial para la salud del consumidor.

Principales fuentes de contaminación de los alimentos

El medio ambiente: agua (contaminada o no potable), polvo, tierra, aire... a través de todos ellos se transmiten microorganismos que pueden contaminar el alimento.

Plagas: seres vivos citados anteriormente como insectos, roedores, aves, parásitos...

Utensilios y locales: si no tienen la higiene adecuada serán foco de infección.

Basuras: si hay basuras cerca de los alimentos podrán contaminarlos.

Otros alimentos: se da cuando el agente contaminante se transmite de un alimento a otro (contaminación cruzada).

El propio manipulador de alimentos: muchas veces por falta de higiene en las personas que rodean a los alimentos se hace que éstos se contaminen. También puede ocurrir que los manipuladores estén enfermos y lo transmitan a los alimentos, haciendo que la salud de otros se vea afectada.

Desarrollo

Todo el descuido de la contaminación de las personas es por lo que comen hay algunas personas comen en la calle y no saben cuanta grasa puede tener eso y además los riesgos de lo que lleva la salud y también las cosas que se compran de la calle te las dan en desechables y algunas personas las tiran en la calle como si nada además Principalmente, son ocasionadas por microorganismos como bacterias, virus y parásitos que causan daño a la salud, aunque también la presencia de algunas sustancias químicas Aunque estas enfermedades pueden afectar a toda la población, los lactantes, niños menores de cinco años y adultos mayores, así como personas con enfermedades crónico degenerativas (cuyas defensas están bajas), presentan síntomas grave y Algunos de los principales síntomas observados en las Enfermedades Transmitidas por Alimentos son: fiebre, náuseas, diarrea o dolor abdominal, aunque también pueden manifestarse otros, dependiendo del microorganismo que origine la enfermedad y al tener eso pues uno sospecha de cosas Los alimentos pueden contaminarse desde su origen por prácticas inadecuadas de higiene en la producción, por ejemplo, riesgo de frutas y verduras con aguas negras, o bien, por la presencia de medicamentos en carne por su uso excesivo en ganado y esas cosas pues se debe a que también la contaminación del ambiente.

Si nosotros no controlamos la contaminación nuestra comida se vuelve más toxica y nos da más enfermedades a todo el mundo y necesitamos pensar las cosas y saber qué hacer con eso y dar opciones y la comida chatarra tiene más químicos y nos hace muy mal y si vamos a comer en un lugar necesitamos ver que tenga higiene que es lo más importante y también ver en donde tienen la carne algunas personas te lo permiten ver por como es su puesto las enfermedades de transmisión alimentaria imponen a la salud pública, el bienestar social y las economías se ha subestimado a menudo debido a la infra notificación y la dificultad para establecer una relación de causalidad entre las contaminaciones de alimentos y las enfermedades o muertes por ellas provocadas y Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables.

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor. Sin embargo, una buena parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el hogar, en establecimientos que sirven comida o en los mercados. No todos los manipuladores de alimentos y consumidores entienden la importancia de adoptar prácticas higiénicas básicas al comprar, vender y preparar alimentos para proteger su salud y la de la población en general necesitamos tomar medidas ante esto.

Conclusión

Pues ante todo nos debemos de cuidar la alimentación y ver la higiene que es lo más importante y saber los cuidados porque si dejamos pasar una enfermedad nos trae consecuencias y también no estar comiendo demasiada chuchería ya que eso nos ocasiona grabe cosas y tenemos que observar muchas cosas de nuestro alrededor para ver si es un buen lugar de higiene y también hay que saber de la comida y las grasas que conlleva y los factores que pasan en sí.