



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**Nombre:** Ivan Gerardo Hernandez Gasca

**Docente:** Gabriela Priego Jiménez

**Materia:** Comunitaria

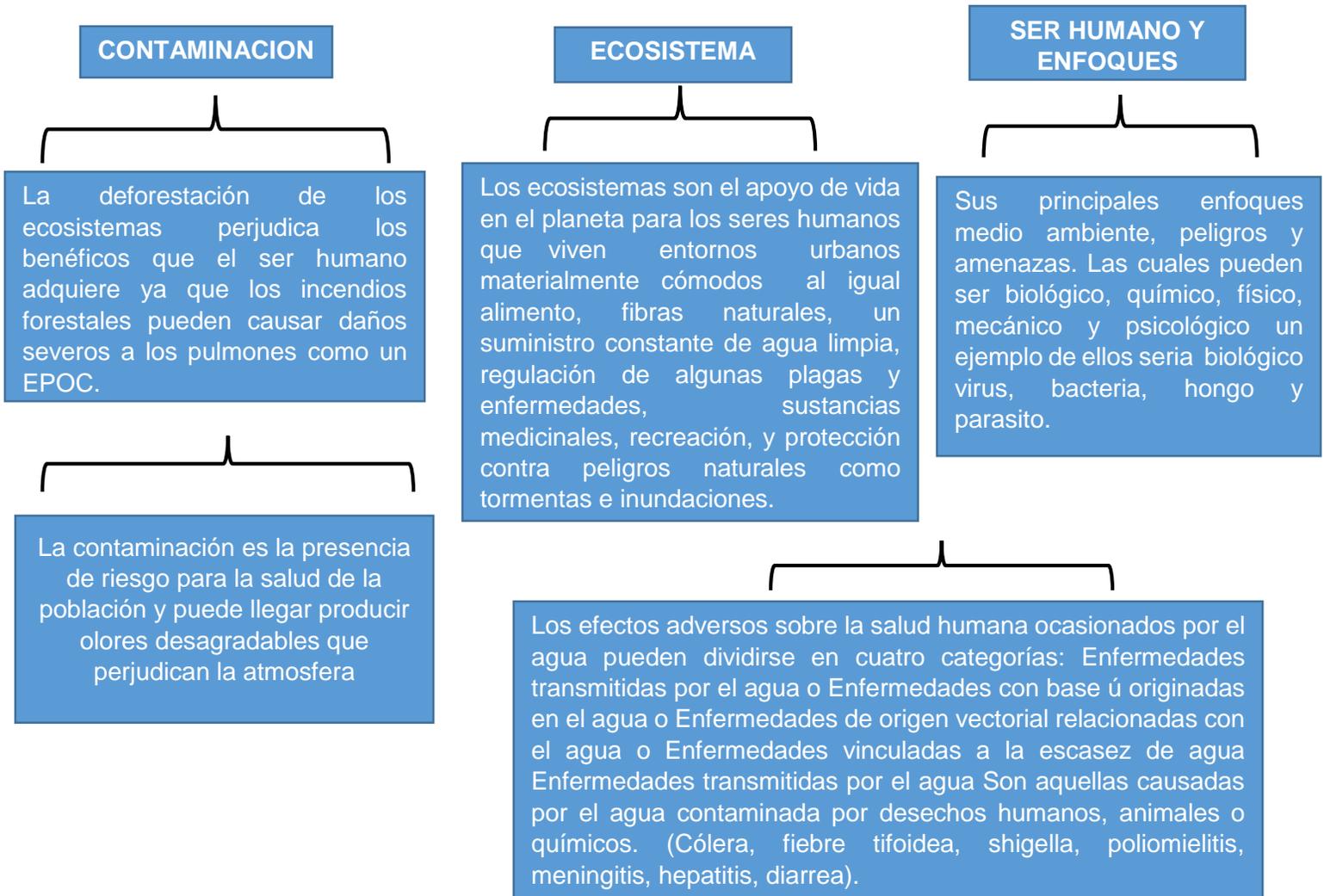
**Actividad:** Mapa Sinóptico

**Carrera:** Enfermería



## Relación entre salud y ecología, ecosistema en el ser humano y enfoques sobre medio ambiente.

La salud es un ámbito muy hablado y más cuando viene junto con el medio ambiente ya que es un tema hablando políticamente debido que dañamos y perjudicamos a la ecología y nuestro medio ambiente con la gran cantidad de desechos que desalojamos y se acumulan en las zonas urbanas



Contaminación atmosférica, alimentación saludable, Los alimentos como mecanismo de transición de enfermedades, principios generales de la higiene alimentaria y aspectos de seguridad alimentaria.

Contaminación atmosférica a la presencia en la atmósfera de sustancias en una cantidad que implique molestias o riesgo para la salud de las personas y de los demás seres vivos, vienen de cualquier naturaleza, así como que puedan atacar a distintos materiales, reducir la visibilidad o producir olores desagradables.

## ALIMENTACION SALUDABLE

Los aumentos en la contaminación del aire se han ligado a quebranto en la función pulmonar y aumentos en los ataques cardíacos.

### PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

Se recomienda la adopción, siempre que sea posible, de un enfoque basado en el sistema de HACCP para elevar el nivel de inocuidad de los alimentos, tal como se describe en el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación.

- Limpieza
- Desinfección
- Idoneidad de los alimentos
- Instalación
- Higiene de los alimentos

## ALIMENTACION SALUDABLE

Es aquella que aporta a cada individuo todos los alimentos necesarios para cubrir sus necesidades nutricionales, en las diferentes etapas de la vida (infancia, adolescencia, edad adulta y envejecimiento), y en situación de salud.

### ASPECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La higiene de alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias. Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana garantizar siempre que se cumplan ciertas normas y pasos. Algunos de los más importantes son:

- Higiene personal
- Instrumental limpio
- Cocer bien los alimentos
- No mezclar alimentos crudos con cocidos
- Se recomienda el uso de guantes

## LOS MECANISMOS DE TRANSMISION DE ENFERMEDADES

Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo.

## Problemas relacionados con la alimentación humana.

La alimentación actual dista mucho de ser algo sano y eficiente con el medio ambiente, se aleja paulatinamente de los hábitos de consumo lógicos en el desarrollo del ser humano y, lo que conlleva el mayor riesgo, la base de la salud "la alimentación", se ha convertido en un negocio de especulación y esto es lo que genera el resto de problemas añadidos.

### COMIDA RAPIDA

Estos alimentos nocivos y muchos de ellos bastante tóxicos siguen la marcada estela de la especulación, enriqueciendo a unos pocos mientras consecuencias como la exterminación de campos de cultivo naturales o la tortura de animales en las peores condiciones inimaginables siguen a la orden del día.

### ALIMENTO ALTERADO

Para lograr la cantidad ingente de producción se sacrifica la salud del consumidor, la del producto y la del medio ambiente. A partir del Fast Food, las grandes multinacionales descubren la gallina de los huevos de oro, unos que probablemente también tengan bastantes hormonas y más fácil de criar y de ganar para su negocio.

### PRODUCTOS TRANSGENICOS

En concreto, las hormonas del crecimiento inoculadas crean pollos que no se sostienen sobre sus patas, que mueren incluso antes de su entrada en el matadero y que incluso son potencialmente peligrosos.

### LA CRISIS ALIMENTARIA Y LA SALUD PÚBLICA

El impacto de la crisis no se transmitió de forma homogénea a todos los países. Las respuestas descoordinadas de los grandes productores mundiales amplificaron el impacto negativo a nivel internacional y crearon gran inestabilidad, volatilidad de precios y un aumento generalizado de los precios de los granos básicos

### CONSECUENCIAS DE LA SALUD PARA LOS TRANSGENICOS

Desde alergias, obesidad, diabetes (debido al alto contenido de azúcares en los alimentos), resistencia a los antibióticos hasta ciertos tipos de cáncer hasta disminución en la capacidad de fertilidad.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/e6e54a6e9357396aa3459a944ac63186.pdf>