



**Nombre de alumno: Dulce Alejandra
Martínez Aguilar**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes**

Nombre del trabajo: Súper nota.

Materia: Epidemiología

Grado: 4^o -

Grupo: B

"EPIDEMIOLOGIA"

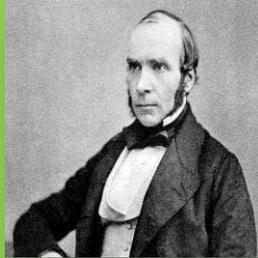
ANTECEDENTES HISTÓRICOS

ORÍGEN



Inicio en la antigua Grecia donde los factores ambientales influyeron en la aparición de enfermedades.

John Snow es considerado el padre de la epidemiología



**CREADOR DE LA
EPIDEMIOLOGIA**

¿QUÉ SUCEDIÓ EN EL SIGLO XX?

El método epidemiológico se aplicó en el estudio de enfermedades no transmisibles.



FUNCIÓN

Es una herramienta que nos permite mejorar la salud de las poblaciones.

OBJETO DE ESTUDIO

¿QUÉ ES?

Es básicamente la descripción de la distribución y frecuencia de las enfermedades.



PUNTOS DE PARTIDA

✚ Identificar etiología de una enfermedad y los factores de riesgo.

✚ Describir la frecuencia y distribución de las enfermedades.

✚ Proporcionar nuevo conocimiento de la historia de la enfermedad.

✚ Evaluar estrategia de prevención, promoción, diagnóstico y tratamiento.

✚ Sustentar intervenciones regulatorias.

✚ Aplicar el método epidemiológico.



IMPORTANCIA

Una vez haber identificado el concepto y el objeto de estudio se da la función de la epidemiología

CAMPO DE ACCIÓN

¿QUÉ ES?



Disciplina útil para estudiar las enfermedades en las poblaciones humanas.

¿CÓMO SE PONDRÍA EN PRACTICA?

Puede servir como una piedra angular para tomar medidas y programas de prevención de las patologías.



EJEMPLO

El tabaquismo en sus inicios la epidemiología se centró en causas infecciosas con el paso del tiempo se realizó estudios del alquitrán del humo.

FUNCIONES BÁSICAS

FUNCIONES

✚ Vigilancia de casos nuevos de enfermedades.

✚ Observa la distribución enfermedades.

✚ Detectar y analizar la enfermedad.

✚ Investigar las interacciones del entorno.

✚ Difundir el estado de una enfermedad.

✚ Investigar la frecuencia y distribución de una enfermedad.

APLICACIONES

- ♥ La medición del nivel de salud en las poblaciones.
- ♥ Describir la historia de la enfermedad.
- ♥ Determinaste de la enfermedad.
- ♥ Control y prevención de la enfermedad
- ♥ Selección de métodos de control y prevención.
- ♥ Planificación y evaluación de servicios de salud.
- ♥ Otros usos.



PANORAMA DE MÉXICO Y EL MUNDO

MÉXICO



La secretaria de salud (SSA) es la dependencia encargada de la prevención de enfermedades y promoción a la salud.

Desde la década de los cuarenta se iniciaron las acciones para vigilancia epidemiológica

DIRECCIÓN GENERAL DE EPIDEMIOLOGIA (DGE)

Tiene la misión de dirigir la vigilancia epidemiológica y fortalecer la red de colaboradores nacional e internacional.



SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SINAVE)



Programa de acción nacional conformado por un conjunto de estrategias y acciones para detectar riesgos y daños a la salud.

DATOS

La mayor parte de la enfermedades no transmisibles ocurren en ingresos de países altos en números relativos en un 87% y en países pobres corresponde a un 36%.

EPIDEMIOLOGIA PARA ENFERMERÍA

¿EN QUE AYUDAD?

Mejora la salud de la población meta de la secretaria de salud en la mayoría de las naciones.



ENFERMERAS



Podrían convertirse en colaboradoras activa de la salud pública, como la práctica de enfermería forma parte integral de los procesos.

PIRÁMIDE PREVENCIÓN

Prevención primaria

Prevención secundaria

Prevención terciaria



OMS

Utilizo la técnica de investigación Delfos para identificar las epidemias y propagación de enfermedades.

NORMATIVIDAD SANTARIA



Equipo y utensilios

- Servicio de buffet y alimentos preparados con equipo adecuado para cada tipo de alimento.



Control de la manipulación

- Exponer los alimentos a temperatura ambiente el menor tiempo posible.
- No descongelar a temperatura ambiente.
- Lavar los alimentos frescos individualmente.
- Cualquier producto rechazado debe estar marcado, separado del resto y eliminarse lo antes posible.

Instalación de servicios

- Instalación para la limpieza que proporcione el abastecimiento suficiente de agua potable.
- Contar con estación para lavado y desinfección de manos.



Limpieza

- Limpieza y desinfección de equipos y utensilios al finalizar actividades o cambios de turno.
- No tocar con las manos las partes de los utensilios que estarán en contacto con los alimentos o la boca del comensal.
- Usar trapos y jergas exclusivos para cada actividad, lavarlos y desinfectarlos con frecuencia.



Control de temperaturas

- Temperatura mínima interna de cocción de al menos 63 a 74° C dependiendo del alimento.
- Temperatura de por lo menos 74° C para recalentar un alimento preparado.
- Alimentos preparados y en exhibición a 60° C si se sirven calientes y 7° C o menos si son fríos.



Higiene personal

- Uniforme y vestimenta limpio al comenzar la jornada.
- Personal que elabore los alimentos con cabello corto o recogido, uñas cortas sin esmalte, sin joyería, con protección que cubra el cabello y con barba, bigote y patillas recortadas.