



**Nombre de alumno (a): Mónica Suset  
Albores Cruz.**

**Nombre del profesor: Beatriz Gordillo  
López**

**Nombre del trabajo: resumen**

**Materia: enfermería comunitaria**

**Grado: 7°**

**Grupo: A**

## **“LOS ALIMENTOS COMO MECANISMO DE TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES”**

Las enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen una amplia gama de enfermedades y Constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a Ingerir alimentos contaminados por microorganismos o productos químicos. Las manifestaciones clínicas más comunes de las enfermedades transmitidas por alimentos. Incluyendo la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también Pueden causar síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo. esta La ingestión de alimentos contaminados puede causar insuficiencia orgánica múltiple e incluso El cáncer, por lo tanto, representa una carga considerable de discapacidad, y morir.

### **“ PRINCIPIOS GENERALES DE LA HIGIENE ALIMENTARIA”**

Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Pero hay, además otras consecuencias Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes al extranjero van en aumento, proporcionando importantes beneficios sociales y económicos. Por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos, para la salud y la economía.

Todos, agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de a estos principios generales establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos y deberían aplicarse junto con cada código específico de prácticas de higiene, cuando sea apropiado, y con las directrices sobre criterios microbiológicos. En el documento se sigue la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, resaltándose los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa. 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 asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Los Principios Generales se recomiendan a los gobiernos, la industria y los consumidores. Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias que no se hayan agregado intencionalmente a los alimentos. Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o el entorno alimentario.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento. Idoneidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan. Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección. Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud. Producción primaria: Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca. Sistema de HACCP: Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

**Bibliografía:**

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7c49061ba08917b6d7a24283cd2604fd.pdf>