



**Nombre de alumnos: Salma Jacqueline  
Morales Santizo**

**Nombre del profesor: Beatriz Gordillo.**

**Nombre del trabajo: Resumen.**

**Materia: Enfermería comunitaria.**

**Grado: 7°**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a noviembre de 2021.

## Los alimentos como mecanismo de transmisión de enfermedades.

Se define como alimento a productos líquidos o sólidos; de origen animal o vegetal que tienen la propiedad de otorgar a un determinado organismo los nutrientes y la energía necesarios para que cumpla sus funciones básicas. Si bien todos los alimentos nos aportan nutrientes buenos a nuestro cuerpo, por distintos factores pueden afectar al organismo, ya que existen diversos procesos por los que pasan estos alimentos antes de llegar hasta nuestra mesa y nuestra boca.

Uno de los ejemplos más claros son los contaminantes en los productos naturales, que si bien vienen de la tierra, la mano humana ha hecho que en muchos casos que sufran efectos adversos. O por el simple hecho de regarse con agua contaminada, el suelo tenga químicos o estos se introduzcan para una maduración más rápida. Además el proceso de venta es poco salubre en muchas ocasiones. El consumo de cualquier alimento natural debe pasar primero por la limpieza del producto, en todos los casos, es necesario que cuidemos nuestra alimentación desde el principio de la compra o cosecha del mismo, finalmente se encuentran expuestos a diversos factores contaminantes que incluso se encuentran en el aire.

En otro de los casos están los alimentos de origen animal que también llevan un proceso de cuidado desde el cuidado del animal en vida; como su propia alimentación. Pero dependiendo la cadena de producción ya sea local o en empresas más grandes, es distinto el trato al animal. Podemos pensar que en cadenas comerciales maquinan miles de productos animales en distintas presentaciones y dependen de la producción rápida, esperando que cada animal se reproduzca y desarrolle rápidamente, abordando alimentación menos sana y con más químicos para el llamado “engorde”, sin comentar del trato poco digno del ser vivo. En productos más locales por ejemplo en granjas o ranchos, sería obvio pensar que cada animal es tratado de mejor manera y con mejor alimentación, pero en todo caso pueden llegar a nuestros platos alimentos contaminados por el consumo de agua o alimento (pasto) contaminado, animales muertos por alguna enfermedad pero que tienen la necesidad de ser vendidos, en general existen muchos factores que deben ser inspeccionados al momento de pensar en nuestros alimentos y el proceso detrás de estos.

Ya que con el consumo de un producto contaminado puede afectarnos con la aparición de síntomas gastrointestinales o en efectos más graves como síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos, provocar cáncer en algunos casos o incluso llegar a la muerte.

## Principios generales de la higiene alimentaria.

Para abordar este tema es necesario definir el concepto de higiene, según la OMS; es una técnica de saneamiento que tiene por objeto destruir los microorganismos patógenos que hay en las personas, animales y superficies". Como bien ya se mencionó, el proceso de comercio en los alimentos es diferente y en muchos casos poco salubres, si bien cada producto comercializado debe ser establecido por códigos específicos de higiene según el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación.

Estos códigos hablan del nivel de higiene al que se exponen los alimentos al transportarse por distintos países, ya que este tipo de productos proporcionan importantes beneficios sociales y económicos en los comercializadores, productores, agricultores, etc.

Es decir es un amplio campo de negocio, desde pueblos pequeños que expanden productos a ciudades más grandes, hasta países como México que exportan a distintos países extranjeros. Con estas ganancias también viene el transporte de enfermedades, ya sea por el mantenimiento del producto (contaminación del entorno) o por el contacto con distinto personal. Desde la manzana que se ve en casa hasta saber que tuvo cierto proceso desde la tierra, el agricultor, vendedores y finalmente el comprador. Los alimentos son muy manipulables por tanto debe tenerse cuidado y por eso existen organizaciones encargadas de velar por el mantenimiento limpio de todos ellos. Cambiando el proceso de producción, preparación y distribución de alimentos.

A pesar de que todas estas empresas cuenten con certificados de higiene debemos ser conscientes de la higiene en nuestros hogares, ya que no solo depende de lo que creemos que hicieron para entregarnos un producto inocuo sino enfocarnos en lo que ya tenemos en nuestro plato. Lavar todos los productos que pudieron ser manipulados por decenas de personas antes de llevarlos a nuestra boca debe ser primordial.

Debemos buscar productos de calidad incluso si lo que tenemos a la mano es una tienda de la esquina o una empresa grande como Wal-Mart o en el mercado local de nuestra ciudad, procurar el bien de lo que nuestra familia y nosotros consumimos para evitar daños desagradables en nuestro organismo o incluso la muerte.

Bibliografía:

UDS universidad del sureste. 2021. Antología de Enfermería del Adulto. PDF. Recuperado el 12 de noviembre del 2021.