

Nombre de alumnos:

Vanessa Monserrat Gómez Ruiz.

Nombre del profesor:

Beatriz López gordillo.

Nombre del trabajo:

Resumen unidad III.

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Enfermería comunitaria.

Grado: "7"

Grupo: "B"

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de noviembre de 2021.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE ALIMENTARIA.

Son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria, 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.

Los principios generales de la higiene son:

- Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- 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.
- Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- 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.
- Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman 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.
- Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias
- 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.

LOS ALIMENTOS COMO MECANISMOS DE TRANSMICION DE ENFERMERDADES

La seguridad alimentaria es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro del desarrollo. Por qué se considera importante hoy en día ya que dado los alimentos son el vehículo por medio de cual nuestro cuerpo recibe los nutrientes necesarios que eso nos ayudara a mantener una buena energía en todo el cuerpo, la selección adecuada de estos alimentos y su consumo en las proporciones necesarias para que sea el proceso de nutrición exitoso. Las enfermedades de transmisión alimentaria abarcan un amplio espectro de dolencias y constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas.

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

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.

Los alimentos como mecanismos de transmisión de enfermedades son producidos por la ingesta de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos como salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis. Etc.

Hay muchas formas diferentes de contraer una enfermedad infecciosa por su mecanismo son:

- A través del contacto indirecto, cuando toca algo que tiene gérmenes.
- A través de alimentos, agua, suelo o plantas contaminados.
- A través de alimentos contaminados por microorganismos.
- A través de la contaminación que puede ser en sus diferentes procesos.
- Mayormente a la contaminación ambiental.

BIBLIOGRAFIA.

UDS. Antología de enfermería comunitaria. Unidad III. Rescatado el 12 de noviembre del 2021. En formato APA.