



**Nombre de alumno: Pascual Pedro  
María de Jesús**

**Nombre del profesor: Beatriz Gordillo  
López**

**Nombre del trabajo: Resumen**

**Materia: enfermería comunitaria**

**Grado: 7º cuatrimestre      Grupo: B**

## Aspectos de seguridad alimentaria

Es Imponente realizar cierto número de rutinas para manipular alimentos.

Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona.

La higiene es la única garantía de que se mantiene el alimento en buenas condiciones

Los alimentos presentan un medio de cultivo ideal para el crecimiento de ciertos macroorganismos: esporas, bacterias, etc.

Los alimentos están expuestos posibles contaminaciones que pueden sa por agentes naturales o intervención humana.

## Temperaturas: reglas importantes

Para la muerte de algunos microorganismos es necesario que este a una temperatura de 3 °C máximo y días.

En 5 °C y 60 °C los microorganismos activan su desarrollo y se multiplican. Los alimentos no deben de estar sin consumir mas de 24 horas.

Entre los 65 °C y los 100 °C mueren gran parte.

## Normas y pasos para cocinado y conserva

- Higiene personal
- Instrumental limpio
- Cocer bien los alimentos
- No mezclar crudos con cocidos
- Consrvar adecuadamente los alimentos
- Evitar latas abombadas
- Uso de guantes nitrilo y vinilo

## Alimentos como mecanismos de transmisión de enfermedades

Alimentos contaminados por microorganismos o sustancia química

Los principales síntomas suelen ser gastrointestinales

La contaminación puede ser en sus diferentes procesos del alimento

Mayormente se debe a la contaminación ambiental: aguas, tierra, aire.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario

Contaminante: cualquier agente biológico o químico puede comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Desinfección: la eliminación de microorganismos del medio ambiente por agentes químicos y métodos físicos que no altere su estado original

Higiene de los alimentos: debe reunir todas las condiciones y medidas necesarias en todas las fases de la cadena alimentaria.

Idoneidad de los alimentos: garantía que los alimentos son aceptables para consumo humano

Inocuidad de los alimentos: garantía que no causaran daño al consumidor

Instalación: cualquier edificio que manipula alimentos se deben encontrar en una misma dirección.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasas, etc.

Manipulación de alimentos: Debe de cumplir los requerimientos de higiene en los alimentos

Peligro: un agente biológico, químico o físico en el alimento puede causar un efecto adverso para la salud.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar el proceso completo.

Problemas relacionados con la alimentación humana

Alimentos procesados: son aquellos que han soportados cambios o han pasado por algún grado de procesamiento industrial antes de llegar a nuestra mesa para que lo podamos consumir.

El máximo exponente y base de negocio que ha enmarcado la evolución de nuestra alimentación ha sido la comida rápida, el conocido Fast Food.

Para lograr la cantidad ingente de producción se sacrifica la salud de consumidor, producto y medio ambiente.

Alimentos transgénicos: los organismos modificados genéticamente (OMG) tiene un ADN modificado usando genes de otras plantas o animales. Dónde toman el gen de un rasgo deseado de una planta o animal e insertan ese gen dentro de una célula de otra planta o animal.

### Posibles beneficios de los alimentos

- Alimentos más apetitosos
- Menos uso de pesticidas
- Crecimiento en el suministro de alimentos a un costo reducido y con una mayor vida.
- Aumento en el suministro de alimentos a un costo reducido y con una mayor vida
- Crecimiento más rápido de plantas y animales
- Alimentos más nutritivos

### Los productos transgénicos que se comercializan en la Unión Europea

por su tolerancia a herbicidas: soja, maíz y achicoria

Por su resistencia a virus: calabacín, patatas y maíz

Por su resistencia a plagas. maíz y tomate

Por la calidad de fruto: tomate

Aceites modificados canola y soja

A escala mundial se calcula que la superficie total cultivada con alimentos transgénicos con cinco OMG se multiplica por más de 6 entre el 94 y el 97; siendo Estados Unidos, los países del sur asiático y los de sur de América los que más han aumentado su producción.

EE. UU cuentan con el mayor matadero del mundo, Smithfield, en el que se sacrifican al día 32, 000 cerdos (unos 2000 a la hora).

### Consecuencia para la salud de los transgénicos

- Alergias
- Obesidad
- Diabetes
- Resistencia a los antibióticos
- Disminución en la capacidad de fertilidad
- Ecoli

¿Como combatir contra los transgénico y las grandes multinacionales?

Ser muy selectivos a la hora de escoger los productos

Leer lo que contiene

Ayudar al comercio ecológico.

### La crisis alimentaria y la salud pública

La seguridad alimentario salto a la primera página de las agendas políticas mundo a raíz de los acontecimientos que se desencadenaron tras la aparición de la crisis financiera energética y alimentarla de 2008.

En paralelo a una brusca caída del (PIB) se observó un rápido aumento de la pobreza alimentaria de México la cual puso de 13. 8% de la población en 2006 a 18.2% revirtiendo la tendencia positiva en la disminución de la pobreza alimentaria que se había venido produciendo desde 1996.

### Definición de la cumbre de la alimentación

Celebrada en 1996 en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura: "existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana".

### **Bibliografía:**

**UDS. Universidad del sureste. (2021). Antología de enfermería comunitaria. PDF. Recuperado el 12 de noviembre del 2021.**