



Mi Universidad

MAPA CONCEPTUAL.

NOMBRE DEL ALUMNO: ITALIA YOANA ESTEBAN MENDOZA.

TEMA: 3.4-3.7.

PARCIAL: PRIMER PARCIAL.

MATERIA: ENFERMERIA COMUNITARIA.

NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. ROMELIA DE LEÓN MENDEZ.

LICENCIATURA: ENFERMERIA “ESCOLARIZADO”.

CUATRIMESTRE: SEPTIMO CUATRIMESTRE.

ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES PROBLEMAS ECOLÓGICOS DE NUESTRO TIEMPO.

Contaminación atmosférica.

¿Qué es?

Presencia en la atmósfera de sustancias en una cantidad que implique molestias o riesgo para la salud de las personas y de los demás seres vivos, vienen de cualquier naturaleza, así como que puedan atacar a distintos materiales, reducir la visibilidad o producir olores desagradables.

Tipos de contaminación

- No degradables: Son aquellos contaminantes que no se descomponen por procesos naturales. Por ejemplo, son no degradables el plomo y el mercurio.
- Contaminantes de degradación lenta o persistente: Son aquellas sustancias que se introducen en el medio ambiente y que necesitan décadas o incluso a veces más tiempo para degradarse.
- Contaminantes biodegradables

Tipología de la contaminación

- Contaminación del agua.
- Contaminación del aire.
- Contaminación del suelo.
- Contaminación lumínica.
- Contaminación sonora.
- Contaminación visual.

FUNCIONES DEL AGUA EN LA NATURALEZA

Agua:

Sustancia cuyo nombre proviene del latín aqua. Molecularmente está formada por dos átomos de Hidrógeno y uno de Oxígeno (H₂O). Es esencial para la supervivencia de todas las formas conocidas de vida. Su estado más común es líquido, pero también puede encontrarse en la naturaleza en estado Sólido (hielo) y en estado gaseoso(Vapor).

Impurezas biológicas

Bacterias, virus y parásitos: Hace años, las enfermedades transmitidas por el agua representaban millones de muertes. Incluso hoy en día en los países subdesarrollados, se estima que 25.000 personas mueren diariamente a causa de enfermedades transmitidas por el agua.

Impurezas inorgánicas

La suciedad y los sedimentos: La mayoría de las aguas contienen algunas partículas en suspensión, que puede consistir en arena fina, arcilla, tierra, sales y precipitados

Sólidos Disueltos:

Son innumerables sustancias que se disuelven, procedentes de las rocas y otros compuestos de la tierra.

Metales tóxicos:

Entre las mayores amenazas para la salud son la presencia de altos niveles de metales tóxicos en el agua potable arsénico, cadmio, plomo, mercurio y plata.

Amianto:

Existe como microscópicas fibras minerales suspendidas en el agua. Su principal fuente es el amianto-cemento de tuberías que se utilizaban comúnmente después de la Segunda Guerra Mundial.

Radiactividad:

Los niveles que plantean graves riesgos para la salud son bastante raros de encontrar en el agua.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

¿Qué es?

Es aquella que aporta a cada individuo todos los alimentos necesarios para cubrir sus necesidades nutricionales, en las diferentes etapas de la vida (infancia, adolescencia, edad adulta y envejecimiento), y en situación de salud.

Agrupación de los alimentos:

Energéticos, que incluyen los hidratos de carbono (CHO) y las grasas; plásticos (proteínas), que intervienen como constructores; y reguladores (vitaminas y minerales).

Principios generales:

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