



Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del alumno: Nelva María Lucas Rueda

Nombre del tema: alimentación saludable

Parcial: primero

Nombre de la materia: enfermería comunitaria

Nombre del profesor: Sandra Yazmin Ruíz

Nombre de la licenciatura: licenciatura en enfermería

Cuatrimestre: 7°

Fecha de entrega: a 26 de septiembre del 2022, pichucalco, Chiapas



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.

Debe ser: completa, suficiente y variada.



Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales.



La preparación de los alimentos para su cocinado o conserva debe tener presente siempre que el ser humano es el principal origen de gérmenes.

Salmonella

(más de 2,300 tipos)

Alimentos:

- Huevos crudos o no cocinados completamente y carnes.
- Leche o jugo (crudos) sin pasteurizar.
- Quesos, pescados y mariscos.
- Frutas y vegetales frescos.

Síntomas:

Aparecen 6 a 72 horas después de consumirlos.
Dolor de estómago, diarrea, náusea, escalofríos, fiebre y/o dolor de cabeza.



Toxoplasma gondii

Alimentos y fuentes:

- Ingestión de heces de gato.
- Carne cruda o poco cocida



Síntomas:

Aparece de 10 a 13 días después. Los síntomas son parecidos a la gripe. Puede causar problemas con el embarazo, incluyendo aborto y defectos al nacer.



Vibrio vulnificus

Alimentos:

- Mariscos o pescado crudos o poco cocidos.



Síntomas:

Diarrea, dolor de estómago y vómitos.



CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Mantenga la limpieza

Use agua y materia prima segura

Separe crudos y cocinados

Controle la temperatura

Realice cocción completa

Conocimiento = Prevención