



**UNIVERSIDAD DE SURESTE**  
**LICENCIATURA DE ENFERMERIA**  
**CAMPUS- COMITÀN**

**NOMBRE DEL PROFESOR:**  
MARIA DEL CARMEN  
LOPEZ SILBA

**NOMBRE DEL ALUMNO:**  
CICLALI VERA OSORIO

**MATERIA:**  
ENFERMERIA COMUNITARIA

**TRABAJO :**  
SUPER NOTA

**GRUPO:**  
7mo CUATRIMESTRE

*12 DE NOVIEMBRE DE 2022*

## Principios de alimentación saludable

LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE 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



## Los alimentos como mecanismo de transmisión de enfermedades

LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA ABARCAN UN AMPLIO ESPECTRO DE DOLENCIAS Y CONSTITUYEN UN PROBLEMA DE SALUD PÚBLICA CRECIENTE EN TODO EL MUNDO.



## Principios generales de la higiene alimentaria

TODAS LAS PERSONAS TIENEN DERECHO A ESPERAR QUE LOS ALIMENTOS QUE COMEN SEAN INOCUOS Y APTOS PARA EL CONSUMO. 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.



## ASPECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

LA HIGIENE DE ALIMENTOS INCLUYE CIERTO NÚMERO DE RUTINAS QUE DEBEN REALIZARSE AL MANIPULAR LOS ALIMENTOS CON EL OBJETIVO DE PREVENIR DAÑOS POTENCIALES A LA SALUD.

