



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.

