



Mi Universidad

Mapa conceptual

NOMBRE DEL ALUMNO: Maritza Itzel López Luna.

TEMA: tipos de contaminación y sus efectos para la salud e higiene alimentaria.

PARCIAL: I

MATERIA: Enfermería comunitaria.

NOMBRE DEL PROFESOR: Rebeca Marili Vázquez Escobar.

LICENCIATURA: Enfermería.

CUATRIMESTRE: 7

TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y SUS EFECTOS PARA LA SALUD.

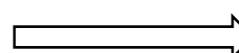
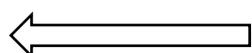


Es

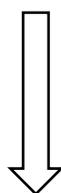
La introducción de un contaminante en un ambiente natural que causa inestabilidad, desorden, daño, o malestar de un ecosistema, en el medio físico o un ser vivo.



Tipos



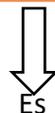
Contaminación del suelo: como los dos anteriores tipos de contaminación, se debe a la acción humana



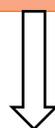
Contaminación hídrica o del agua: se debe a la presencia de desechos en el agua.

Contaminación atmosférica ambiental: consiste en la liberación de sustancias químicas a la atmosfera que alteran sus composiciones.

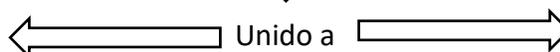
HIGIENE ALIMENTARIA



El conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte y cocinado doméstico de alimento.



Unido a



Descomposición natural:

En este mecanismo intervienen enzimas que se encuentran de modo natural en los vegetales y animales vivos.

Contaminación por microorganismos:

Estas alteraciones son las más peligrosas por sus consecuencias y porque normalmente no se aprecia alteraciones a simple vista.

Práctica culinaria errónea:

Toda práctica culinaria que suponga un tratamiento térmico brusco de los alimentos conlleva a modificaciones en las características de dicho alimento y en algunas ocasiones provocando la toxicidad de los alimentos.