



Nombre del alumno: José Fernando Aguilar Gómez

Nombre del profesor: Felipe Antonio Morales Hernández

Nombre del trabajo: Mapa conceptual (3.4-3.5-3.6)

Materia: Enfermería Comunitaria

Grado: Séptimo cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chis a 10 de noviembre de 2023

3.4 Tipos de contaminación y sus efectos sobre la salud



Contaminación del aire:

Contaminación radiactiva:

Fuentes: Accidentes en plantas nucleares, desechos radiactivos.

Efectos de la salud: Quemaduras radiactivas, cáncer, mutaciones genéticas

Fuentes: Industrias, vehículos, quema de combustibles fósiles.

Efectos en la salud: Afecciones respiratorias, enfermedades cardiovasculares.

Contaminación del agua:

Fuentes: descargas industriales, aguas residuales, derrame de productos químicos.

Efectos en la salud: Enfermedades diarreicas, hepatitis, cólera, afecciones cutáneas, problemas neurológicos.

3.5 Alimentación, nutrición y salud pública

Desnutrición

Problema: La desnutrición, ya sea por déficit o por exceso, es una preocupación global.

Enfermedades Relacionadas con la Alimentación:



Impacto en Salud Pública: Estas enfermedades suponen una carga significativa para los sistemas de salud, aumentando la morbilidad, mortalidad y los costos sanitarios.

Problema: Dietas ricas en grasas saturadas, azúcares, y sal, y bajas en fibra, vitaminas y minerales, pueden conducir a enfermedades como obesidad, diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

3.6 Los alimentos como mecanismo de transmisión de enfermedades

Bacterias

Virus

Ejemplos: Salmonella (a menudo en pollo crudo o huevos), Escherichia coli (en carne de res mal cocida o lechuga contaminada), Listeria monocytogenes.

Impacto en Salud Pública: La desnutrición puede aumentar la susceptibilidad a enfermedades infecciosas, retrasar el desarrollo físico y cognitivo

Ejemplos: Virus de la hepatitis A (a menudo en alimentos manipulados por personas infectadas) y norovirus

Parásitos



Ejemplos: Toxoplasma gondii (carne cruda o mal cocida), Giardia lamblia (agua contaminada), y Taenia solium.

Hongos y toxinas

Ejemplo: Aflatoxinas producidas por ciertos mohos en alimentos almacenados en condiciones húmedas y cálidas, como granos o nueces

FUENTES BIBLIOGRAFICAS

UDS ANTOLOGIA. (s. f.). UDS PLATAFORMA EDUCATIVA. Recuperado 6 de noviembre de 2023, de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LLEN/c9f38ed5cc9d7547d7ce7e143adb936-LC-LLEN704%20ENFERMERIA%20COMUNITARIA.pdf>