



## **Cuadro sinóptico**

**Nombre de la alumna: yusary raymundo morales**

**Nombre del tema: higiene alimentaria, seguridad alimentaria, crisis alimentaria y salud pública**

**Nombre de la materia: enfermería comunitaria**

**Nombre de la profesora: rebecca marili Vázquez escobar**

**Nombre de la licenciatura: enfermería**

Fecha de entrega: 5 de diciembre de 2024

Higiene alimentaria

La higiene alimentaria  
Lavado de Manos: • Es fundamental lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos, después de ir al baño, tras manipular basura, después de tocar animales y siempre que estén visiblemente sucias

Lavado de Manos: • Es fundamental lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos, después de ir al baño, tras manipular basura, después de tocar animales y siempre que estén visiblemente sucias

Limpieza de Superficies y Utensilios: • Las superficies y utensilios de cocina deben limpiarse antes y después de su uso, especialmente si se han utilizado para alimentos crudos como carne o pescado

Separación de Alimentos: • Evitar la contaminación cruzada manteniendo separados los alimentos crudos de los cocidos o listos para consumir. • Utilizar diferentes tablas de cortar y utensilios para cada tipo de alimento o lavarlos bien entre usos

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es un concepto amplio que se refiere a la disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los alimentos para todas las personas en todo momento

1. Disponibilidad: Refiere a la existencia de suficientes alimentos, ya sea por la producción local, importaciones, reservas de alimentos o ayuda alimentaria

2. Acceso: Las personas deben tener medios para obtener los alimentos, ya sea mediante la compra, el autoconsumo o la ayuda alimentaria

3. Utilización: Los alimentos consumidos deben traducirse en una nutrición adecuada

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias

• Salud: Una alimentación inadecuada puede resultar en desnutrición, que puede ser tanto por deficiencia (falta de nutrientes esenciales)

• Desarrollo: La desnutrición puede tener impactos negativos a largo plazo en la educación y el desarrollo económico de un país

• Socioeconómica: Las crisis alimentarias pueden provocar inestabilidad social y económica, desplazamientos de población y conflictos

U  
N  
I  
D  
A  
D  
  
I  
I  
  
E  
C  
O  
L  
O  
G  
Í  
A  
  
Y  
  
S  
A  
L  
U  
D

Crisis alimentaria y salud pública

Una crisis alimentaria se produce cuando grandes segmentos de la población no tienen acceso a alimentos suficientes, seguros y nutritivos, ya sea temporal o permanentemente

Implicaciones directas de una crisis alimentaria en la salud pública

1. Desnutrición: El acceso insuficiente a alimentos conlleva a un aumento en la desnutrición, especialmente entre los niños, mujeres embarazadas y lactantes

2. Enfermedades relacionadas con la alimentación: La escasez de alimentos puede llevar a un consumo de alimentos de mala calidad, caducados, o contaminados, aumentando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos

Implicaciones indirectas en la salud pública:

1. Salud mental: Las crisis alimentarias pueden incrementar los niveles de estrés, ansiedad y desesperación, llevando a problemas de salud mental y, en algunos casos, al suicidio

2. Enfermedades infecciosas: La malnutrición debilita el sistema inmunológico, aumentando la susceptibilidad a enfermedades infecciosas

3. Acceso limitado a servicios de salud: En zonas afectadas por crisis alimentarias, los sistemas de salud pueden verse comprometidos o sobrecargados

Las intervenciones de salud pública durante y después de una crisis alimentaria deben ser multifacéticas, centradas en la prevención y tratamiento de la desnutrición, el suministro de alimentos y agua segura, la promoción de prácticas de higiene, la provisión de servicios de salud y el apoyo psicosocial