

UNIDAD V. ACCIONES DE SALUD PUBLICA SOBRE EL MEDIO

**TEMA 12. LOS ALIMENTOS. LOS ALIMENTOS
Y SU RELACIÓN CON EL PROCESO SALUD
ENFERMEDAD. RELACIÓN CON
ENFERMEDADES: PARASITOLOGIA.
CONSERVACION Y PREPARACION DE LOS
ALIMENTOS. CONTROL EN
ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS**

INTRODUCCION

- La preparación, conservación y distribución contribuyen a poner en riesgo la salud de la población. Las amas de casa como los cocineros de restaurantes, los mozos o vendedores ambulantes, pueden contribuir a ello involuntariamente. Por lo que es necesario que todas las personas vinculadas con la preparación y expendio de alimentos, tomen conciencia de la importancia del trabajo que realizan

CAUSANTES DE ENFERMEDAD

A. ALIMENTOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES

a- Alergia Alimentaria: grado de alteración de la sensibilidad orgánica provocada por la ingestión o absorción de ciertas sustancias

2. Toxiinfecciones Alimentarias:
afecciones producidas por la
acción directa de los alimentos
por: Contaminación, Adulteración
y Falsificación, transformándose
en patógenos

B. Alimentos que son vehículo de enfermedades

- Serie de afecciones denominadas "envenenamiento alimentario"

- Infecciones alimentarias

- Intoxicaciones alimentarias

PRODUCIDAS POR:

- Alteración (Contaminación)

- Adulteración

- Falsificación

ALIMENTOS ALTERADOS

- AGENTES BIOLÓGICOS
- AGENTES FISICO-QUÍMICOS
- TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

ALIMENTOS CONTAMINADOS

- POR AGENTES VIVOS (MICRO-ORGANISMOS)
- SUSTANCIA QUÍMICA MINERAL U OTRO
- COMPONENTES NATURALES TÓXICOS

ALIMENTOS FALSIFICADOS

- SITIOS DE PRODUCCIÓN
- SUBINDUSTRIALIZACIÓN
- COMERCIO
- UTILIZACIÓN FAMILIAR

SITIOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

■ EN LA PRODUCCION

- Animal vivo con infección
- Alimentos tóxicos
- Aguas Contaminadas

■ CONTAMINACION EN EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION

- Insuficiente esterilización
- Impurezas químicas: Arsénico, Plomo

■ CONTAMINACION EN LA COMERCIALIZACIÓN

- Manipuleo
- Falta de Cuidado en la conservación
- Falta de Higiene Necesaria

■ CONTAMINACION EN EL AMBIENTE FAMILIAR

- Evitar que los alimentos no enfermen, que conserven su valor nutritivo y que tengan agradable aspecto y presentación.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

- ORGANOLÉPTICA: olor, aspecto, consistencia y sabor propio del alimento
- BACTERIOLÓGICAS Y PARASITARIAS: no contengan gérmenes patógenos y parásitos que produzcan enfermedades
- QUIMICAS: no contengan sustancias tóxicas o elementos químicos agregados
- PRESENTACIÓN: No exagerar su valor nutritivo, ni asignarle propiedades terapéuticas.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- EDUCACIÓN SANITARIA
- HIGIENE: ALIMENTOS, PERSONAL, UTENSILLOS, CONSERVACIÓN
- PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO
- CONTROL DE VECTORES
- ALIMENTOS ENLATADOS
- CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS

CONTROL EN ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS

- EDUCACIÓN Y ADIESTRAMIENTO A LOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS Y A LOS CONSUMIDORES
- INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO O PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- ANÁLISIS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS

EN LA PROVINCIA, EL CONTROL DE ALIMENTOS LO REALIZA LA DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA DEL SI.PRO.SA. (LEY NACIONAL N° 18284)