

# **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)