

Identificación de sustancias toxicas en el hogar y sus medidas de prevencion

Adan Artiga Lopez, Coordinador TN. Gustavo M. Molina Peña

INTRODUCCION

Debido a la mala higiene que hay en los niños de la colonia Jardines del Valle así como la inadecuada cultura que existe en sus familias, en los maestros y en la sociedad que los rodea para manejar medidas preventivas de intoxicaciones con diversos jabones, e insecticidas domésticos entre otros materiales dañinos para la salud de estos pequeños, así como la necesidad de aprender a clasificar basuras o la falta de higiene personal como lo es lavarse las manos antes de algún alimento o después de ir al baño, etc., se cree que esto es motivo de predisposición a las enfermedades, e infecciones estomacales como dermatológicas, etc. que en ocasiones pueden resultar desafiantes para la vida del pequeño.

Palabras Clave: *Toxicos en el hogar, Prevención.*

METODOLOGÍA

El trabajo en la comunidad de la Unidad de Aprendizaje de Salud y Medio Ambiente que nos es impartida por el Dr. Octavio Caro Velarde y la Dra. Maria del Pilar Casillas, fue planeado el día 11 de Febrero en el respectivo tiempo que tenemos designado para las actividades con respecto a comunidad. Se decidió preparar una presentación para los estudiantes de la primaria Pablo Galeana de la comunidad Jardines del Valle, sobre tres temas importantes referentes a la salud y medio ambiente: higiene de los alimentos, intoxicación en el hogar y basura orgánica e inorgánica. También se decidió elaborar una encuesta, la cual se aplicaría antes de la presentación, para evaluar la extensión de conocimiento de los estudiantes.

ORGANIZACIÓN

Esta se llevo a cabo en conjunta colaboración del grupo de 3° B, el Dr. Octavio Caro Velarde y la Dra. María del Pilar Casillas, al igual que el Dr. Gustavo Manuel Molina, encargado de comunidad del grupo, quien estableció las estrategias de trabajo y los detalles con respecto a esta. El grupo a cargo de llevar a cabo la presentación de Salud y Medio Ambiente, se dividió en tres, cada uno teniendo la responsabilidad de elaborar una presentación sobre el tema que le pertenecía: higiene de los alimentos, intoxicación en el hogar y basura orgánica e inorgánica. Y unos cuantos compañeros se encargaron de elaborar la encuesta correspondiente con la información que iba a ser presentada.

El día 19 de febrero del 2010 el grupo de 3 B fue citado en las instalaciones de la Unidad Académica de Medicina a las 16 hrs, esto para salir a las prácticas de la unidad de aprendizaje de Salud y Medio Ambiente en la comunidad de Jardines del valle, aproximadamente a las 16:15 partimos rumbo a la comunidad, por medio del transporte de la Unidad Académica de Medicina. Arribamos aproximadamente a las 16:30 hrs a la comunidad de Jardines del Valle y el punto de reunión fue la Escuela primaria "Pablo Galeana".

Una vez en la escuela y contando con 2 hrs para la realización de la práctica, el grupo se dividió en equipo previamente organizados y se procedió a aplicar una encuesta, la cual fue elaborada previamente por el grupo, después de aplicada la encuesta se procedió a impartir en cada salón platicas cuya temática fueron elegidas durante la planeación de la practica y que consistían en: Higiene de los Alimentos, Basura organica e inorganica, Intoxicaciones en el hogar.

Discusión Los resultados obtenidos nos permiten determinar que la educación de los alumnos es continua y buena que con las ponencias presentadas se reforzaron en gran medida las buenas practicas toxico-higienico-alimenticias , reflejando estos hechos a través de las preguntas que se realizaron al termino de las exposiciones, por lo que es alentador seguir educando ya que de esta manera se logra prevenir un gran numero de enfermedades digestivas, respiratorias, alérgicas entre otras.

Agradecemos de forma muy atenta al Dr. Molina por su gran apoyo durante la planeación, ejecución y desarrollo de esta practica comunitaria; al departamento de salud pública por proporcionarnos los medios metodológicos para la realización de esta practica; al alumnado de 3B por su arduo trabajo al desarrollo de la misma y por supuesto a la comunidad "Jardines del Valle" por habernos abierto sus puertas y darnos su confianza durante el desarrollo de esta practica .

BIBLIOGRAFIA:

COFEPRIS; Obtenido de: http://www.e-salud.gob.mx/wb2/eMex/eMex_Higiene_en_alimentos; visitado el 20 de mayo 2010 a las 16:45 hrs.;M^a del Valle Fernández Ibáñez; MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS; Unidad de Nutrición y Dietética Clínica; Obtenido de: ; http://www.saludalia.com/Saludalia/servlets/contenido/jsp/parser.jsp?nombre=doc_higiene2; visitado el 21 de mayo, 2010, a las 18:24 hrs.;Madelaine Vázquez Gálvez; LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS; obtenido de: <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/energia/Energia38/HTML/articulo14.htm>; visitado el 21 de mayo, 2010, a las 19:40 hrs.PRINCIPIOS DE HIGIENE DE ALIMENTOS; obtenido de: ;<http://www.unavarra.es/genmic/curso%20microbiologia%20general/16-higiene%20de%20los%20alimentos.htm>; visitado el 21 de mayo, 2010, a las 19:55 hrs.;M.C. Herrera Justiniano. Intoxicaciones por productos en el Hogar. Pediatría Centro de Salud, Sevilla. 2007. En línea, disponible en: [http://www.sepeap.org/imagenes/secciones/Image/_USER_/Intoxicaciones_productos_hogar\(1\).pdf](http://www.sepeap.org/imagenes/secciones/Image/_USER_/Intoxicaciones_productos_hogar(1).pdf). Revisado [1/07/2010].