

Módulo 2

Clase 1

Enfermedades transmitidas
por alimentos (ETAS)



Mónica Waninmaier
Natacha Garzón

¿Qué son las ETAs?

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos son aquellas provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o por las sustancias tóxicas que estos producen.



Una gran variedad de alimentos pueden ocasionar ETA:

- Carnes crudas
- Leche sin pasteurizar
- Huevos crudos
- Mariscos
- Frutas y verduras pueden contaminarse en el campo
- Las conservas mal pasteurizadas o esterilizadas.
- Agua contaminada



Estas enfermedades se pueden presentar como:

Brote o caso aislado

- El **brote** es definida como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento.
- El **caso** es un incidente en el que una persona aislada presenta la enfermedad por ingestión de un alimento particular.



Tipos de ETAS

- » ***Infección alimentaria***: Se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, SUH, triquinella spirallis, virus de la hepatitis A, etc.).
- » ***Intoxicación alimentaria***: A través de toxinas o venenos (preformados) que algunos microorganismos producen, ya sea en el alimento o dentro del organismo del consumidor. En este caso el dañino no es el microorganismo en sí, sino la toxina que este produce. Se puede desencadenar una intoxicación alimentaria independientemente de si está presente el microorganismo o no (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus, etc.).

DIFERENCIAS ENTRE INFECCIÓN - INTOXICACIÓN



Microorganismos
(virus, bacteria, etc)



Diarrea y/o fiebre
Aparece después de
7 o 12 horas

**Es contagiosa
de persona a persona**
vía fecal-oral



Componente tóxico



Nauseas y/o vómitos
Aparece después de
90 minutos

**No es contagiosa
de persona a persona**



Síntomas generales

- Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen **vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre**. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.
- La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.



CAUSAS DE ETAs MAS FRECUENTEMENTE REPORTADAS

- **ABUSO DE TIEMPO Y TEMPERATURA:** favorables para el crecimiento de microorganismos.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** transferencia de agentes contaminantes desde una superficie o alimento hacia otra superficie o alimento.
- **HIGIENE PERSONAL:** Si es inaceptable pueden contaminar los alimentos o las superficies que toman contacto con ellos y causar enfermedades. Se incluye la correcta higiene personal el baño diario, tener el pelo limpio, uñas cortas y limpias, ropa limpia y presentable.

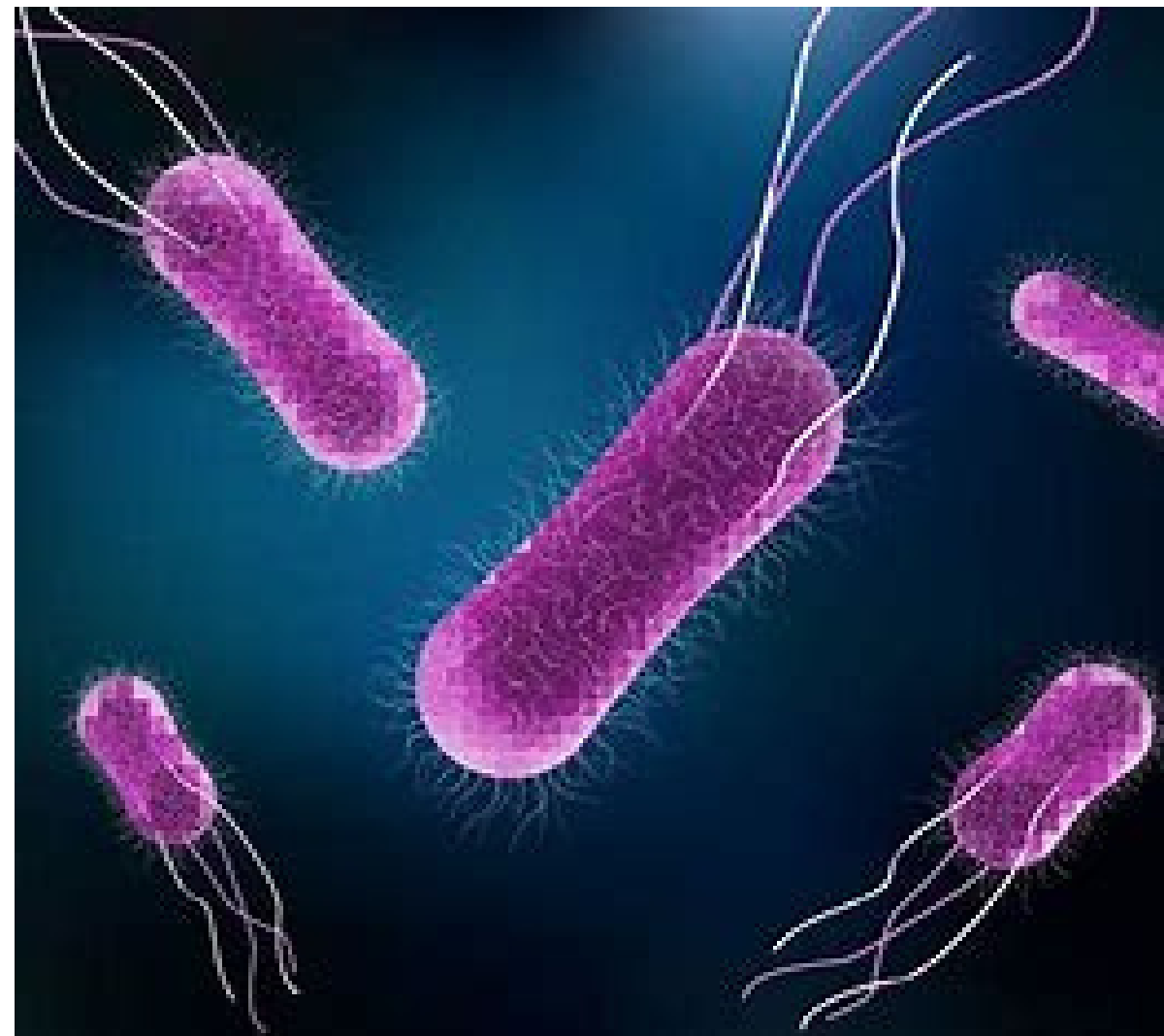
ETAs más comunes:

- Salmonelosis
- Shigelosis
- Intoxicación por *Bacillus Cereus*
- Intoxicación estafilocócica
- Botulismo
- Intoxicación por *Clostridium perfringens*,
- Gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas
- SUH
- Triquinosis
- Cólera
- Hepatitis A.



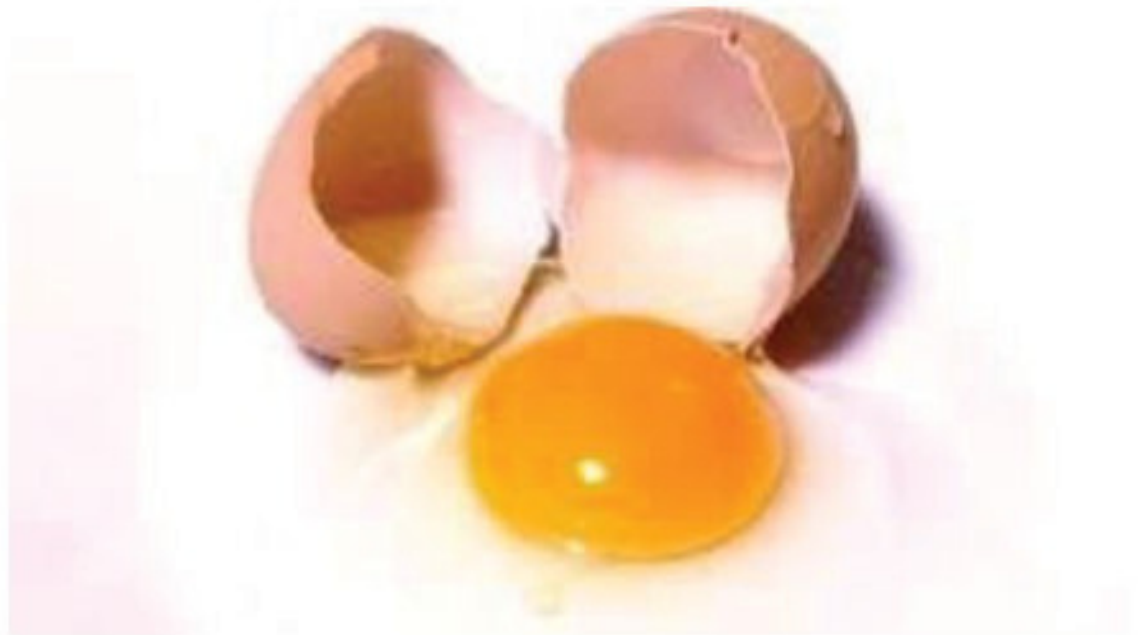
CASOS FRECUENTES DE ETAs

Salmonellosis



SALMONELOSIS

- Infección por la bacteria *Salmonella sp.*
- Es la responsable de causar alrededor del 70% de las enfermedades alimentarias registradas.
- SINTOMAS: diarrea, dolor de cabeza, fiebre y dolores abdominales.



Prevención

- Evitar la contaminación cruzada.
- Cocinar adecuadamente
- Refrigerar a menos de 5°C



Síndrome urémico hemolítico



SINDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

- Infección causada por la bacteria *Escherichia coli* O157:H7
- SINTOMAS: calambres abdominales, vómitos, diarrea con sangre, muerte en menores de 2 años



¿QUÉ ES?

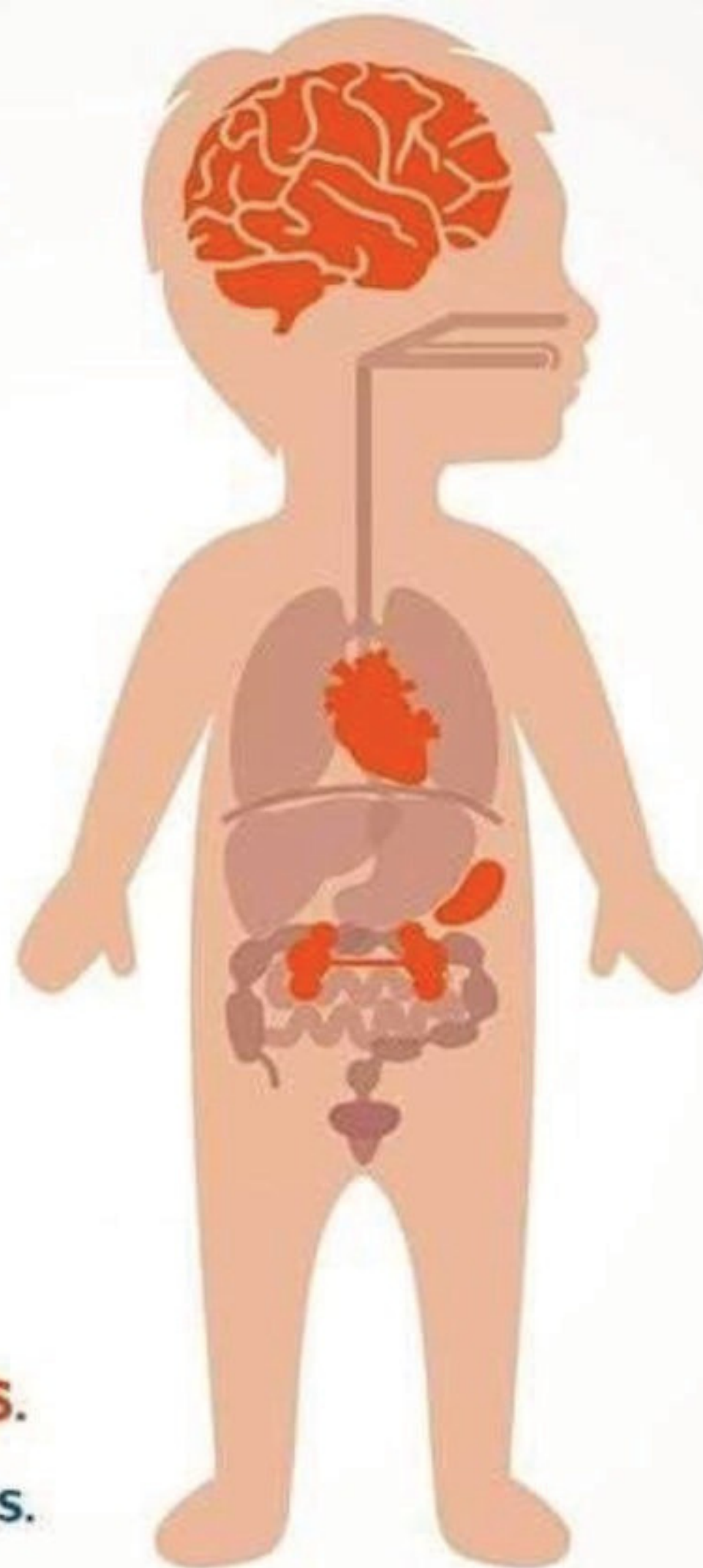
EL SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO (SUH)



ENFERMEDAD
ENDEMICA GRAVE
CAUSADA POR
LA BACTERIA
ESCHERICHIA COLI.



EL SUH AFECTA
PRINCIPALMENTE A NIÑOS.
AUNQUE CADA VEZ ES MÁS
FRECUENTE CASOS EN MAYORES.



COMPROMETE PRINCIPALMENTE

RIÑONES

SANGRE

SISTEMA
NERVIOSO
CENTRAL

CORAZÓN

PÁNCREAS

500

CASOS POR AÑO
EN ARGENTINA

Prevención

- Cocinar muy bien las carnes
- Lavar correctamente las verduras
- **Correcto lavado de manos**



Botulismo



BOTULISMO

- Intoxicación causada por toxinas de bacteria *Clostridium Botulinum*
- SINTOMAS: visión borrosa, dificultad para hablar, parálisis en brazos, tronco y músculos respiratorios, muerte.

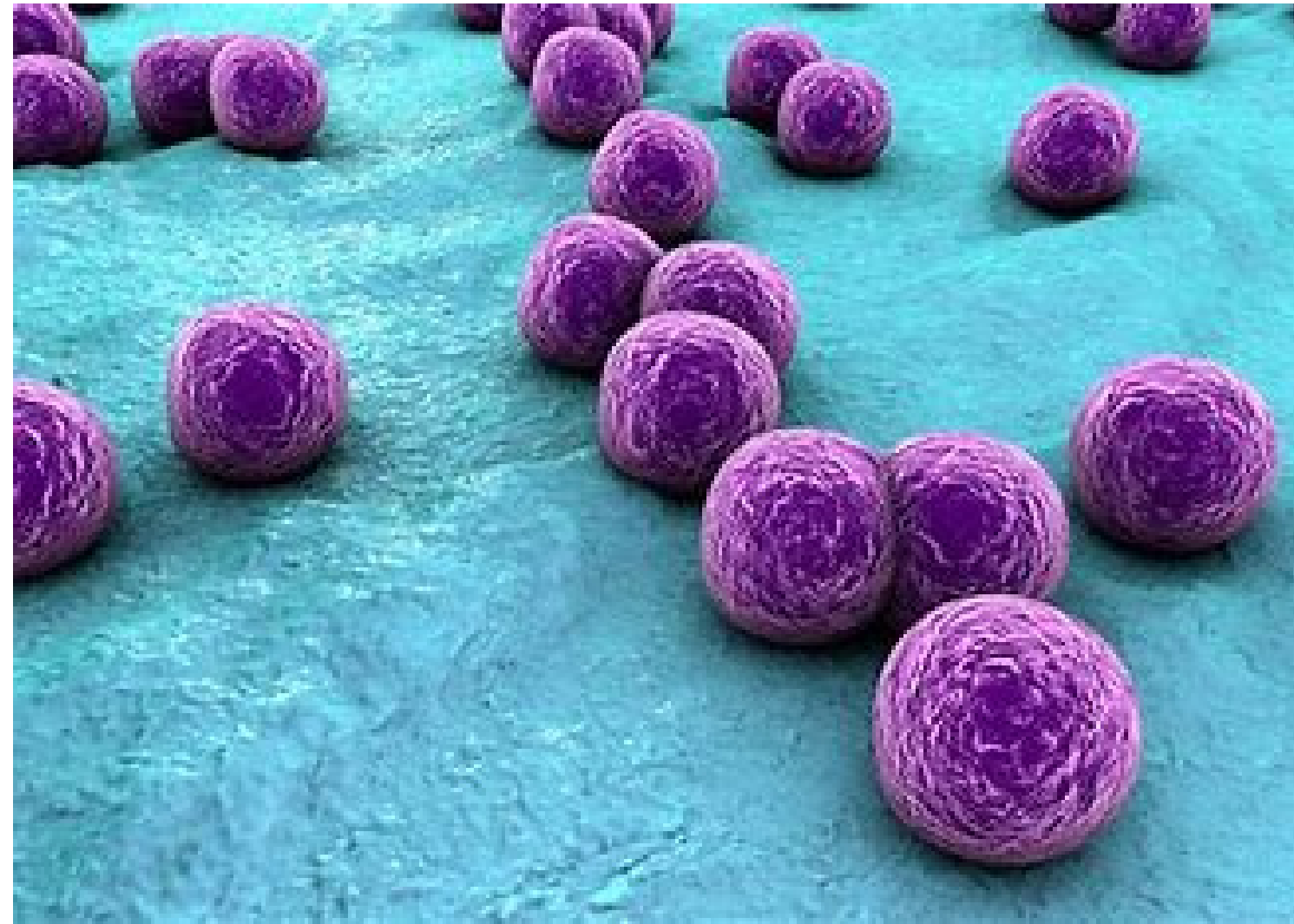


Prevención

- Realizar un tratamiento térmico (85-95°C) durante 10-15 minutos.
- Prohibido el consumo de miel en menores de 3 años.



Intoxicación estafilocócica



INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

- Intoxicación por toxinas de *Staphylococcus Aureus*
- SINTOMAS: vómitos, dolores estomacales, deshidratación, palidez, diarrea.

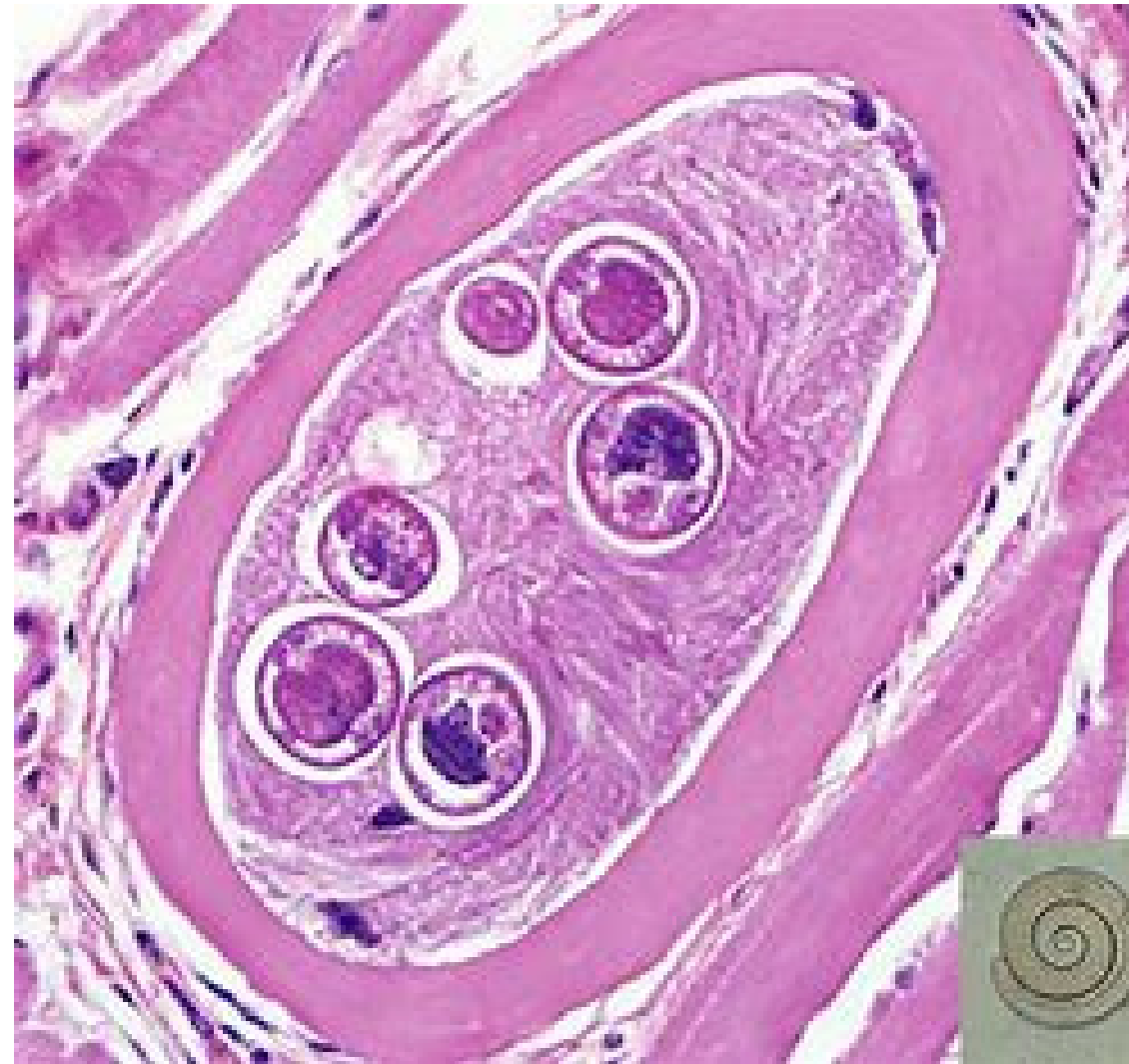


Prevención

- lavado apropiado de superficies
- lavar bien vegetales
- lavar bien manos
- utilizar ropa de protección
- refrigerar a menos de 5°C
- utilizar leche pasteurizada



Triquinosis



TRIQUINOSIS

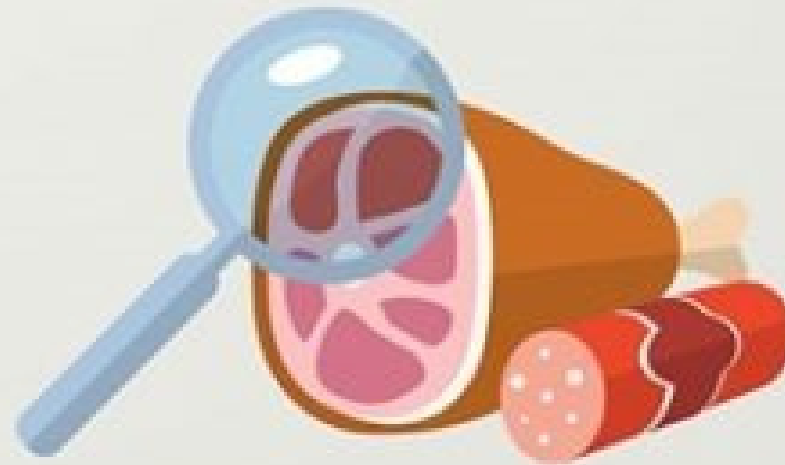
ES UNA ENFERMEDAD
PRODUCIDA POR UN

PARÁSITO CON FORMA DE GUSANO QUE SE ENCUENTRA ALOJADO EN LOS MÚSCULOS DE
LOS CERDOS Y OTROS ANIMALES SALVAJES, COMO EL JABALÍ Y EL PUMA.

¿COMO PREVENIRLA?



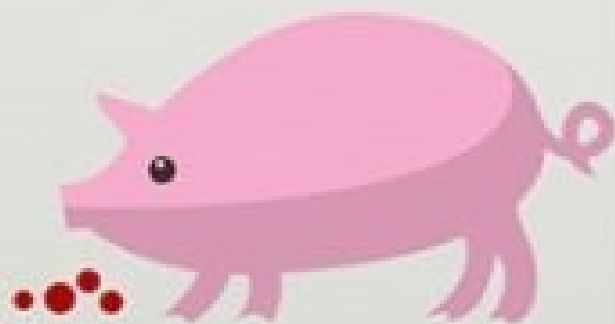
COCINAR BIEN LAS CARNES
DE CERDO Y DERIVADOS
(HASTA QUE DESAPAREZCA
EL COLOR ROSADO)



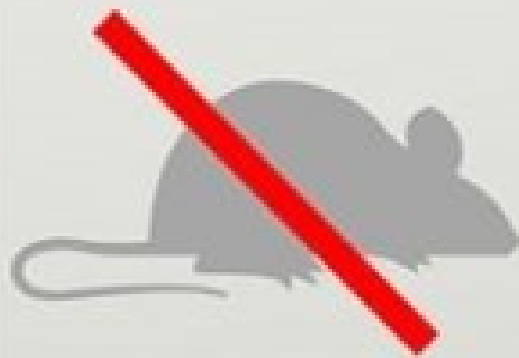
ADQUIRIR CHACINADOS Y
EMBUTIDOS DE EMPRE-
SAS AUTORIZADAS EN
COMERCIOS HABILITADOS.



RESPETAR LAS
NORMAS PARA
LA CRÍA DE
CERDOS



ALIMENTARLOS
ADECUADAMENTE



ELIMINAR RATAS
DE LOS CRIADE-
ROS DE CERDOS



AL FAENAR ANALI-
ZAR UNA MUESTRA
DE CADA RES



ELIMINAR
RESES INFEC-
TADAS

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE	INTOXICACIÓN O INFECCIÓN	BACTERIA, VIRUS O PARASITO	SINTOMAS	ALIMENTOS QUE LA CAUSAN	PREVENCIÓN
Salmonelosis	infección	Bacteria Salmonella	deshidratación grave, diarrea, dolor abdominal, fiebre, dolor de cabeza, nauseas, vomitos	huevos, carnes, aves, leche	cocción a mas de 70°C, lavado frecuente de manos, mantener la T° de refrigeración menor a 5°C
Shigelosis	infección	Bacteria Shigella	dolor abdominal, calambres, diarrea con sangre y pus	alimentos o agua contaminados con materia fecal	lavar bien las manos, cocción adecuada
Triquinosis	infección	Parásito Trichinella Spiralis	dolor muscular, fiebre, debilidad, muerte	chacinados caseros con carne de cerdo contaminada	cumplir los protocolos veterinarios establecidos, alimentar adecuadamente los animales, mantener limpio los corrales
Botulismo	intoxicación	neurotoxinas de bacteria Clostridium Botulinum	vision borrosa, dificultad para hablar, parálisis en brazos, tronco y musculos respiratorios, muerte	conservas caseras mal manipuladas	esterilizar conservas a mas de 85°C durante 10 minutos, mantener condiciones de higiene
Sindrome Uremico Hemolitico	infección	Bacteria Escherischia Coli	calambres abdominales, vomitos, diarrea con sangre, muerte en menores de 2 años	carne picada sin cocción completa, frutas y verduras mal lavadas, lacteos sin pasteurizar	cocinar muy bien los alimentos, lavar bien vegetales
		Toxinas de Staphyloccocus	vomitos, dolores estomacales,	productos de panadería, carnes huevos, servicios	lavado apropiado de superficies, lavar bien vegetales, lavar bien manos, utilizar ropa de protección, refrigerar a menos de 5°C, utilizar

Celiacquia



¿QUÉ ES LA ENFERMEDAD CELÍACA?

La Enfermedad Celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten presente en algunos cereales: trigo, avena, cebada y centeno. Es la enfermedad gastrointestinal crónica más frecuente. Se relaciona con una gran predisposición genética.

SINTOMAS

- Pérdida de peso y apetito.
- Diarrea.
- Distensión abdominal.
- Anemia.
- Retraso de crecimiento en niños.
- Alteraciones del carácter.
- Aftas bucales, sequedad de la piel y pelo.
- Abortos espontáneos y problemas de fertilidad en mujeres.

“LIBRE DE GLUTEN”



¿CUÁNDO EXISTE CONTAMINACIÓN CRUZADA?



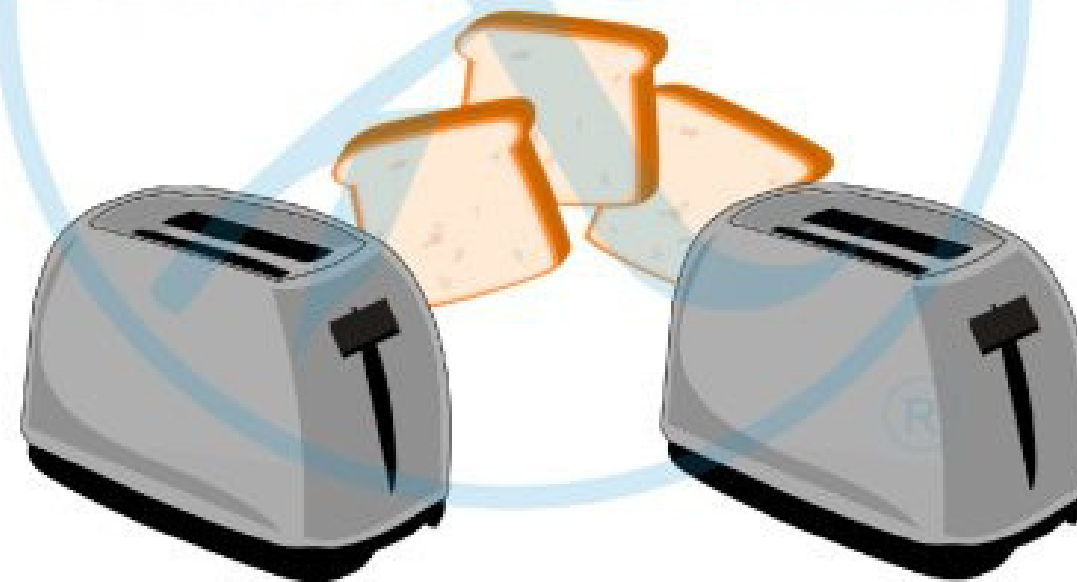
COMPARTIENDO ACCESORIOS MIENTRAS COCINAS

Si mientras cocinamos compartimos accesorios de cocina



UTILIZANDO EL MISMO ACEITE PARA FREÍR

Si utilizamos el mismo aceite para freír productos con y sin gluten.



COMPARTIENDO TOSTADORA O SANDWICHERA

Si compartimos tostadora o sandwichera para pan con y sin gluten, existirá contaminación cruzada.

Si en la tabla de cortar, cubiertos, encimera, sartenes, etc. hay migas aunque sean "unas poquitas" **SIEMPRE** existirá contaminación cruzada.



¡ CUALQUIER ALIMENTO APTO QUE ENTRE EN CONTACTO CON GLUTEN, SE CONVERTIRÁ EN NO APTO PARA EL CONSUMO. ¡

**HAY QUE RECORDAR QUE EN GENERAL
ES LA PERSONA QUE MANIPULA LOS
ALIMENTOS LA RESPONSABLE DEL
DESENCADENAMIENTO DE UNA ETA Y
QUE LA MAYOR PARTE DE LAS VECES
ES POR FALTA DE HIGIENE O DESCUIDO
EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**



Gracias por su atención

Consultas:

curso.BPM.consultas@gmail.com



Mónica Waninmaier
Natacha Garzón