

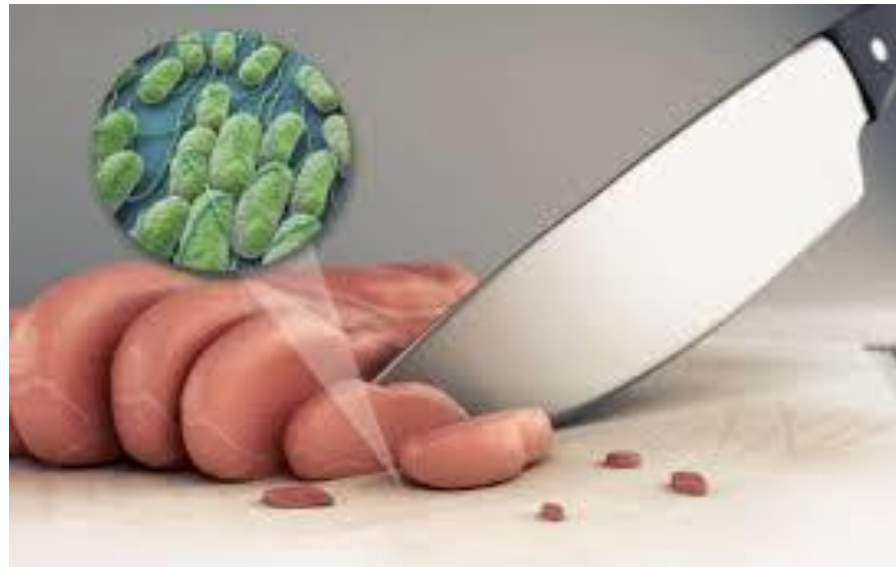


GUALEGUAYCHÚ

La ciudad **sos vos**

MÓDULO 4:

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA's)



ETA's: DEFINICIÓN

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

- Las bacterias y los virus son los agentes etiológicos más comunes.

POBACIÓN DE RIESGO

- Afectan a la población mas susceptible como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas.
- En ellas las consecuencias de las ETA's pueden ser severas, dejar secuelas e incluso hasta provocar la muerte.



CLASIFICACIÓN DE LAS ETA's

Infeción alimentaria: Producida por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, *SUH*, *triquinella spirallis*, virus de la hepatitis A, etc.).

Intoxicación alimentaria: Producida por la ingestión de toxinas que algunas bacterias u hongos producen (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de *Staphylococcus*, etc.).

Toxoinfección: ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos (ej.: cólera, gastroenteritis por *C. perfringens*)

Síntomas Generales



- Diarrea
- Fiebre
- Vómitos
- Sudoración

- Además pueden causar: síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.
- La duración e intensidad 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.

Vías de transmisión de ETA's

- Manos contaminadas del manipulador.
- Alimentos contaminados.
- Agua contaminada.
- Suciedad.
- Tuberías de desechos.
- Roedores.
- Insectos (moscas, cucarachas).
- Superficies de trabajo, equipos y utensilios de cocina y de mesa contaminados con agentes patógenos.



ETA's 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

Salmonelosis



- Ocasionada por la ingesta de la bacteria.
- Los síntomas aparecen entre las 12 y 72 hs de la ingesta, durando de 2 a 7 días la enfermedad.
- En niños y ancianos puede provocar una peligrosa deshidratación. Diarrea, dolor abdominal y fiebre.
- FUENTE: consumo de alimentos contaminados como huevos, carne (aves, porcinos y vacunos) y leche.
- Cocción completa (70°C o más)
- Refrigeración 5°C o menos.



Shigelosis

- Transmisión de persona a persona por la ruta fecal-oral (comida, dedos, heces, moscas)
- Síntomas a partir de las 8 a 50 hs después de comer. La enfermedad puede durar de 5 a 7 días.
- La contaminación suele ocurrir debido a una falta de higiene del manipulador de alimentos.

SINTOMAS: dolor abdominal; calambres; diarrea; fiebre; vómitos; sangre, pus o moco en las heces; tenesmo.

FUENTE: ingestión de alimentos o agua contaminada con materia fecal (lechuga, papas, atún, camarón, leche, productos lácteos y aves de corral)



Intoxicación por Bacillus Cereus

La bacteria y sus toxinas producen gastroenteritis. Conservar alimentos cocidos a temperaturas cálidas y por tiempo prolongado le permite la producción de toxinas.

Tipo	Los síntomas aparecen	Los síntomas pueden incluir
1. Tipo diarreicas.	De 6 a 15 horas después de la exposición. Duración: 24 horas.	Diarrea acuosa y dolor abdominal. Las náuseas pueden acompañar a la diarrea, pero el vómito ocurre raramente.
2. Tipo emético.	Entre 0,5 a 6 horas después de la exposición. Duración: 24 horas.	Náuseas y vómitos. Los alimentos involucrados son: arroz y otros alimentos ricos en almidón, carnes y verduras, leche no pasteurizada, entre otros.

Es importante saber que la cocción puede matar a las bacterias, pero podría no desactivar la toxina!!!!

Intoxicación estafilocócica

- Por ingestión de enterotoxinas termoestables de *Staphylococcus aureus* que contaminó y se desarrolló en el alimento.
- Se encuentra en la piel, heridas, fosas, nasales, boca y cuero cabelludo del manipulador.
- La contaminación ocurre por contacto directo con la piel del manipulador portador o indirecto por microgotas salivales o utensilios contaminados.

SINTOMAS: en 1 y 4hs aparecen vómitos, dolores estomacales, deshidratación, palidez y diarrea abundante.

FUENTE: carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, productos de panadería (pasteles rellenos de crema y pasteles de chocolate), leche y productos lácteos.



GUALEGUAYCHÚ
La ciudad sos vos

Botulismo

BACTERIA → ESPORA TERMORRESISTENTE → TOXINA

ANAEROBIOSIS

- Se manifiesta entre 12 y 36 hs
- Su incidencia es baja pero con alta tasa de mortalidad Requiere de pronta administración de antitoxina y atención respiratoria intensiva.

SINTOMAS: visión doble, borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar y tragar, boca seca y debilidad muscular. Parálisis de los brazos, piernas, tronco y músculos respiratorios.

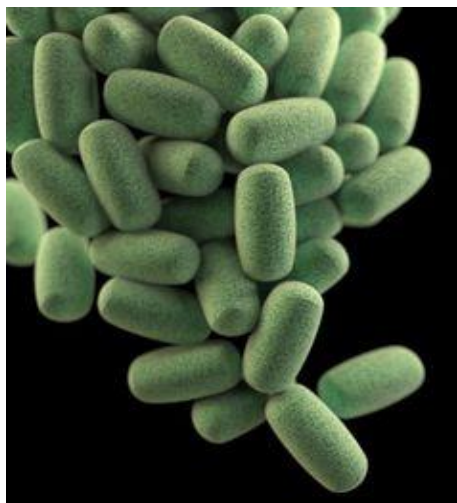
FUENTES: productos con bajo contenido de oxígeno y poco ácidos (pH superior a 4,6). Ej Conservas, latas defectuosas.

La Toxina se destruye a mas de 85°C durante al menos 5'



GUALEGUAYCHÚ
La ciudad sos vos

Intoxicación por Clostridium perfringens



Gastroenteritis causada por la bacteria y sus enterotoxinas.

SINTOMAS: aparecen cerca de 16 hs después de la exposición y se caracterizan por diarrea acuosa y calambres abdominales.

FUENTES: los alimentos que no se utilizan o refrigeran después de ser cocidos, las carnes y las verduras son los implicados con mayor frecuencia.



Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

E. coli O157:H7, productora de toxina *Shiga*, puede causar diarrea que usualmente se cura sola, aunque puede complicarse y provocar insuficiencia renal aguda en niños (SUH) y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombocitopénica Trombótica o PTT).



SINTOMAS: calambres abdominales y diarrea sanguinolenta, fiebre y vómitos. Periodo de incubación entre 3 y 8 días.

FUENTE: carnes picadas de vaca y aves sin cocción completa. Hamburguesas, salame, arrollados de carne, leche y productos lácteos elaborados con leche sin pasteurizar, aguas contaminadas, frutas y verduras que se consumen crudas.



Listeriosis

1. Enfermedad gastrointestinal no invasiva: Generalmente se resuelve en personas sanas.
2. Enfermedad invasiva: puede causar septicemia y meningitis.

Tolera ambientes salinos y temperaturas frías!!!!



SINTOMAS: luego de 2 o 3 días. Fiebre, dolores musculares, náuseas y vómitos. Evoluciona a diarrea, dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones. En embarazadas abortos y en bebés bacteremias y meningitis.

FUENTES: quesos sin pasteurizar, leche no pasteurizada, pescado, camarones cocidos, mariscos ahumados, carnes, embutidos y verduras crudas.

Cólera

Causada por la bacteria *Vibrio cholerae*, serogrupos O1 y O139. La vía de transmisión es oral. Ciclo fecal – oral.



SINTOMAS: aparecen un par de horas después de la exposición y hasta 3 días. Dolor abdominal y diarrea acuosa (que puede variar de leve a grave). Vómitos.

FUENTES: pescados o mariscos provenientes de aguas contaminadas; agua de beber contaminada; verduras y ensaladas que se consumen crudas regadas o lavadas con agua contaminada;

Hepatitis A

Causado por el virus de la hepatitis A. Vía de trasmisión Oral.
Ciclo fecal – oral.



SINTOMAS: entre 15 y 50 días. Fiebre, anorexia, náuseas, vómitos, diarrea, mialgia, hepatitis e ictericia.

FUENTES: mariscos y las ensaladas.

Cocinar los alimentos a una temperatura de 88°C 2` o hervirlos en agua 3`.



GUALEGUAYCHÚ
La ciudad sos vos

Triquinosis

Parásito que se aloja en los músculos de los cerdos y otros animales salvajes, como el jabalí y el puma.



SINTOMAS: diarrea, malestar abdominal, náuseas y vómitos.

Posteriormente en intestino maduran y producen larvas que viajan a hígado, músculos, ojos, etc. (de 7 a 30 días después la exposición) provocando dolor muscular, fiebre, debilidad e hinchazón alrededor de los ojos.

FUENTE: carne de cerdo, chacinados o embutidos mal cocidos, en especial si son de elaboración casera.

Las parasitosis también se consideran ETA's

PARASITOS

- **Teniasis:** *Tenia solium* (porcino) o *Tenia saginata* (vacuno)
- **Triquinosis:** *Trichinella spiralis* (cerdos – jabalí)
- **Equinococosis** (heces de animales contaminados o aguas contaminadas)
- **Ascaridiosis** (persona a persona por falta de higiene y contaminación fecal)



Factores que posibilitan la aparición de ETA

- » Falta de higiene personal.
- » Manipuladores con alguna patología.
- » Uso de agua no potable.
- » Almacenamiento inadecuado.
- » Incorporación de alimentos/ingredientes crudos o aditivos contaminados en comidas que no reciban una cocción subsecuente.
- » Utilización de alimentos no aptos (obtención de alimentos de fuentes inseguras o insalubres). Uso de sobras.
- » Contaminación cruzada.
- » Contacto de alimentos o preparaciones con productos químicos.
- » Cocción o recalentamiento insuficientes.
- » Conservación a temperatura ambiente.
- » Refrigeración inadecuada o pérdida de la cadena de frío.
- » Descongelación inadecuada.
- » Inadecuada limpieza y/o desinfección de equipos y utensilios.
- » Presencia de insectos o roedores.

Estrategias de prevención de las ETA

- » Cocinar bien los alimentos.
- » Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados.
- » Guardar cuidadosamente los alimentos cocidos.
- » Recalentar bien los alimentos.
- » Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados para evitar la contaminación cruzada.
- » Lavarse las manos a menudo.
- » Mantener la higiene personal.
- » Mantener limpias todas las superficies donde se manipulen los alimentos.
- » Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
- » Utilizar agua potable.
- » Almacenar correctamente las materias primas y producto terminado.

La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de las ETA. Por ello es fundamental capacitar a los manipuladores.

Realizado por:

- Licenciada en Bromatología Noelia Soledad Indart.

FUENTE: Curso virtual “Manipulación segura de alimentos”. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
Presidencia de la Nación.



www.gualeguaychu.gov.ar



[/municipalidaddegualeguaychu](https://www.facebook.com/municipalidaddegualeguaychu)



GUALEGUAYCHÚ
La ciudad **sos vos**