

03

Enfermedades Transmitidas por alimentos



ETA's

Son un conjunto de enfermedades que resulta de la ingestión de alimentos y/o agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor



ETA's



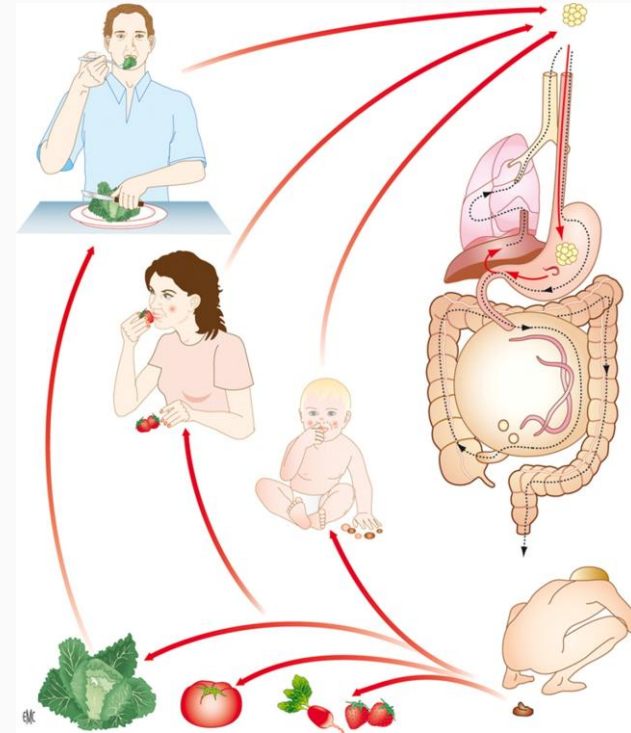
Estos son los síntomas más comunes provocados por la alteración del organismo debido a la entrada de microorganismos extraños y ponen de manifiesto la existencia de una enfermedad.

Estos síntomas también sirven para determinar su naturaleza.



ETA's

Los factores de contaminación más importante se describe en el ciclo ano – mano – boca por:



ETA's

Es importante conocer que es un
ALIMENTO ALTERADO



Es aquel que sufre deterioro en su valor nutritivo o características organolépticas de forma que se hace no apto para el consumo.

ETA's

Y un **ALIMENTO CONTAMINADO**



Es aquel que presenta microorganismos peligrosos para la salud o bien sustancias tóxicas de origen microbiano o químico.

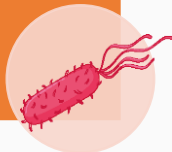
ETA's

Como se mencionó anteriormente las infecciones pueden ser producidas por:

Ejemplos

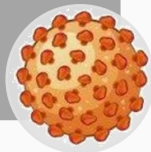
- *E. coli* *
- *Salmonella* *
- *Shigella* *
- *Listeria*
- *Brucella*

Bacterias



- Virus Hepatitis A *
- Norovirus *
- Rotavirus

Virus



- *Ascaris*
- *Taenia*
- *Trichinella spiralis*

Parásitos



*Estos por ser de mayor frecuencia se conocen como **"The Big 5"**

Existen muchos más que nos pueden causar ETA's ¡Mucho cuidado!

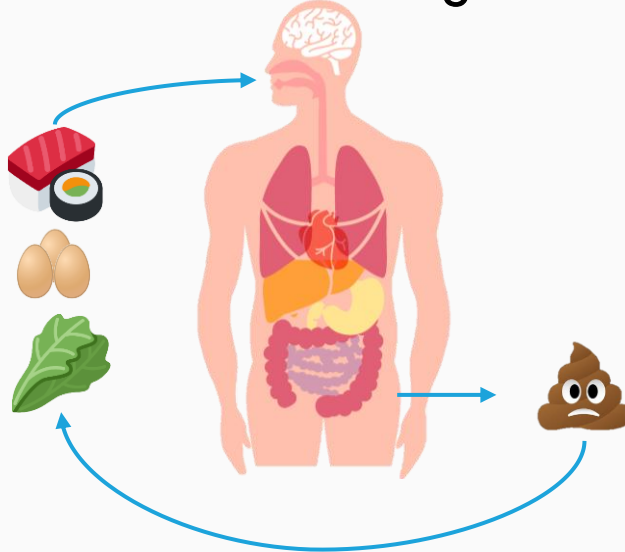


ETA's por bacterias

ETA: **Salmonelosis o Fiebre Tifoidea** → Microorganismo responsable: **Salmonella**

Mecanismo de Transmisión:

La bacteria salmonela vive en el intestino de las personas, de los animales y de los pájaros. La mayoría de las personas se contagian salmonela por ingerir alimentos contaminados con heces.



Síntomas:

- Náuseas
- Vómitos
- Calambres abdominales
- Diarrea
- Fiebre
- Escalofríos
- Dolor de cabeza
- Sangre en las heces

Duración de la enfermedad:
4 – 7 días

*Casos en México 2019: 28,315

*Casos en Nuevo León 2019: 774

Prevención: Buenas Prácticas de Higiene

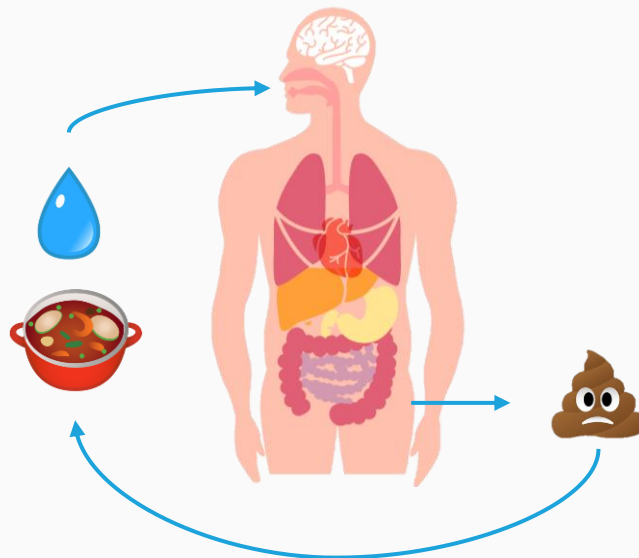


ETA's por virus

ETA: **Enteritis por rotavirus** → Microorganismo responsable: **Rotavirus**

Mecanismo de Transmisión:

Vía fecal-oral, generalmente a través del contacto directo entre las personas. La transmisión también puede ocurrir a través de la ingestión de agua o alimentos contaminados y el contacto con superficies u objetos contaminados.



Síntomas:

- Fiebre
- Vómito
- Diarrea acuosa
- Dolor abdominal

Afecta principalmente a niños pequeños

Duración de la enfermedad:

Variable

*Casos en México 2019: 1,186

*Casos en Nuevo León 2019: 200

Prevención: Lavado de manos y BPH.

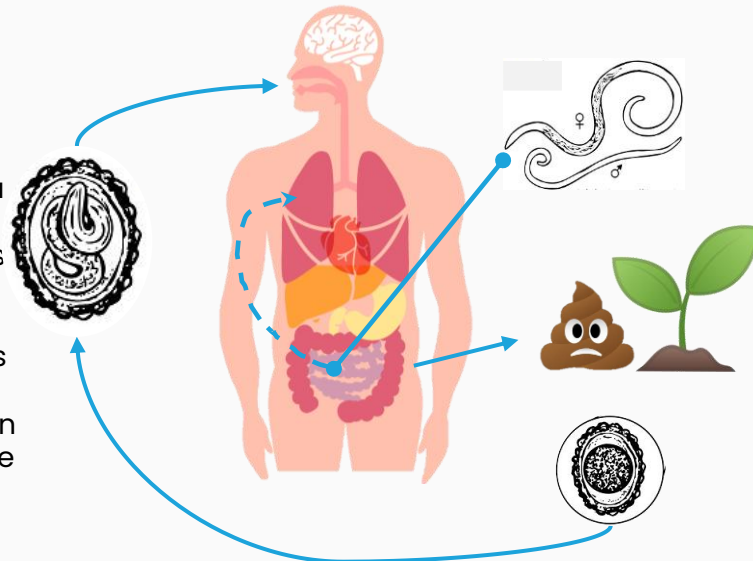


ETA's por parásitos

ETA: **Ascariasis** → Microorganismo responsable: *Ascaris lumbricoides*

Mecanismo de Transmisión:

Consumir alimentos o bebidas que están contaminados con huevos de áscaris. Esta es la más común de las infecciones por lombrices intestinales. Una vez consumidos los huevos eclosionan y liberan ascárides inmaduros llamados larvas dentro del intestino delgado. Al cabo de unos días, las larvas migran a través del torrente sanguíneo hasta los pulmones. Luego suben a través de las vías respiratorias grandes de los pulmones y son ingeridas de nuevo hacia el estómago y al intestino delgado.



Síntomas:

- Tos con sangre (moco expulsado de las vías respiratorias inferiores)
- Tos, sibilancias
- Fiebre baja
- Expulsión de lombrices en las heces
- Dificultad para respirar
- Erupción cutánea
- Dolor de estómago
- Vomitar o toser expulsando lombrices
- Salida de lombrices por la boca o la nariz

Duración de la enfermedad:

Variable las lombrices adultas pueden vivir de 10 – 24 meses

*Casos en México 2019: 40,185

*Casos en Nuevo León 2019: 173

Prevención: Lavado de manos y BPH.



ETA's



Es importante saber lo que le podemos causar a un comensal.

Pero más importante es conocer como lo podemos evitar.

La importancia de ejecutar las buenas prácticas de higiene por convicción y no por obligación



Conclusiones

- Las ETA's pueden dañar la salud del ser humano.
- Las ETA's pueden ser causadas por bacterias, virus y parásitos.
- Las ETA's son evitables mediante la adopción de diferentes medidas como son las Buenas Prácticas de Higiene.
- El papel del Manipulador de los alimentos es muy importante para disminuir la incidencia de ETA's.



Continúa en la siguiente lección...

