

MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

VCP|gob.



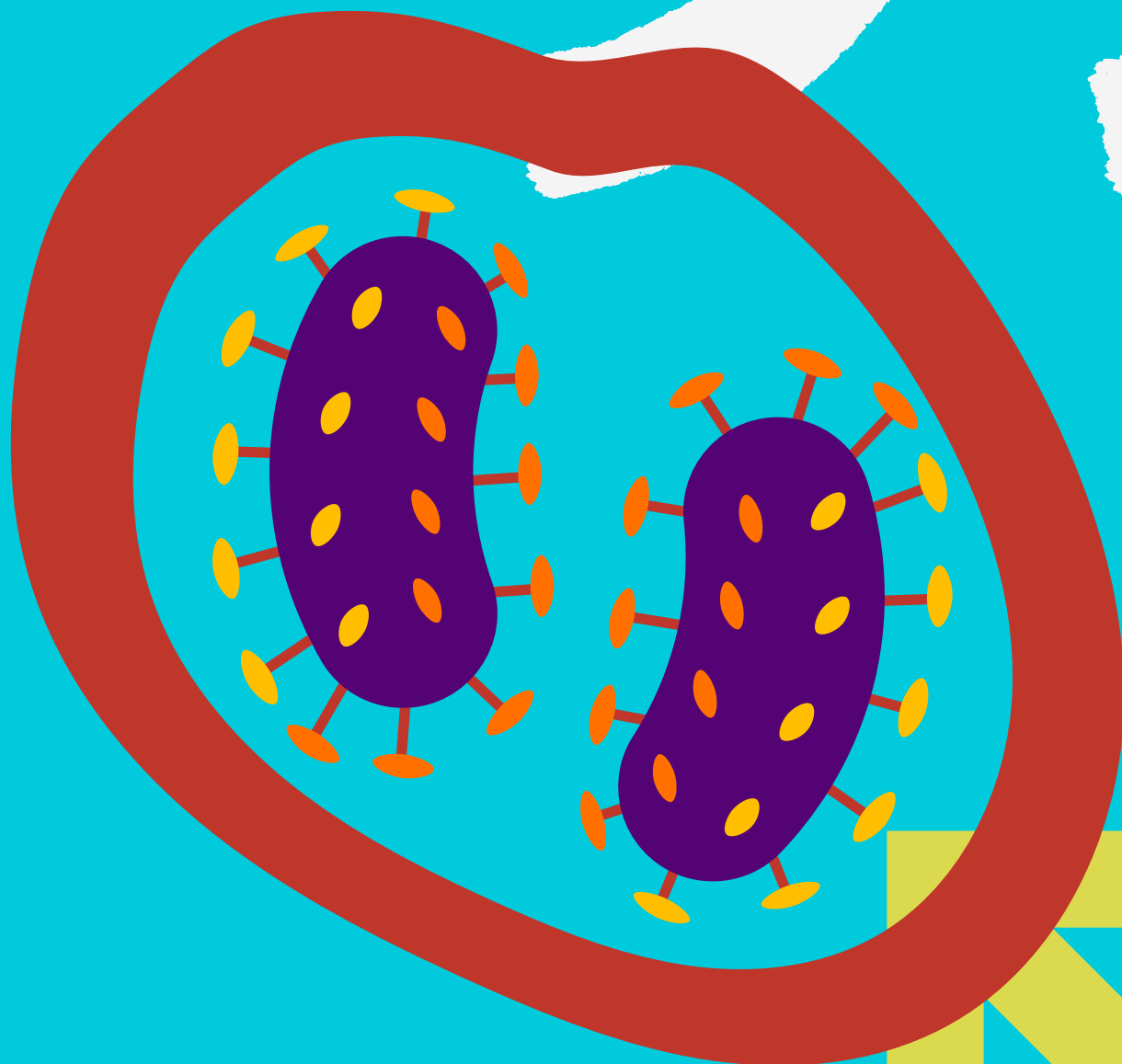
MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

ÁREA DE PREVENCIÓN Y VINCULACIÓN MUNICIPAL
Dirección General de Control de la Industria Alimenticia
Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica

Dirección General de Control de la Industria Alimenticia

MODULO 4

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR
ALIMENTOS (ETA)



Objetivo

Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

- 4.1** Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.
- 4.2** Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

A lo largo de este manual, encontrarán una serie de íconos que los guiarán a través de los contenidos. Estos íconos han sido diseñados para destacar actividades prácticas, enlaces a videos, información adicional, y otros recursos relevantes sobre los temas tratados.

Cada ícono te ayudará a identificar rápidamente el tipo de recurso disponible, facilitando tu aprendizaje y permitiéndote explorar de manera más interactiva los temas abordados. Presta atención para aprovechar al máximo estos recursos!



Videos - Enlace



Noticias relacionadas



Más información



Actividad

Contenido

La importancia de saber

INTRODUCCIÓN

La correcta manipulación de los alimentos, desde su almacenamiento hasta su preparación, es esencial para evitar la contaminación por bacterias, virus y parásitos. La educación y la implementación de buenas prácticas no solo protegen a los consumidores de enfermedades potencialmente peligrosas, sino que también garantizan una mayor seguridad alimentaria en general.

ETAs en Argentina

En Argentina, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) representan un problema significativo de salud pública. Según datos del Ministerio de Salud y otras fuentes oficiales, se estima que cada año se producen alrededor de 500,000 casos de ETAs en el país. Estas enfermedades pueden ser causadas por bacterias como Salmonella y Escherichia coli, virus como el Norovirus, y parásitos como Giardia.

La prevención de ETAs en Argentina requiere un enfoque integral que incluya la educación sobre prácticas seguras de manejo de alimentos, la mejora de los sistemas de control sanitario y una mayor vigilancia epidemiológica para detectar y responder rápidamente a brotes.

Una de cada diez personas en el mundo (cerca de 600 millones anualmente) padece una de estas enfermedades, y casi 420.000 mueren al año por esta misma causa, detalló la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

¿QUÉ SON?

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento. Para que ocurra una ETA, el patógeno o sus toxinas deben estar presentes en el alimento. La simple presencia del patógeno no garantiza que se produzca una enfermedad. El patógeno debe estar presente en una cantidad suficiente para causar una infección o generar toxinas.

La prevención y el control de las enfermedades se basan en los mismos principios, sea cual sea su causa específica: evitar la contaminación de los alimentos; destruir o desnaturalizar los contaminantes y prevenir el crecimiento bacteriano.



La OMS ha emitido las
10 Reglas de oro:

1. Elegir alimentos tratados con fines higiénicos.
2. Cocinar bien los alimentos.
3. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados.
4. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
5. Recalentar bien los alimentos cocinados.
6. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.
7. Lavarse las manos a menudo.
8. Mantener limpias todas las superficies de la cocina.
9. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores, etc.
10. Utilizar agua segura.

4.1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Fuentes de contaminación

Las causas más frecuentes de ETA están dadas por el ingreso de agentes biológicos o sus toxinas al organismo a través del consumo de alimentos o agua contaminada y provocando infecciones e intoxicaciones.



INTOXICACIÓN

Se da cuando se ingiere un alimento que está contaminado por **sustancias químicas** como plaguicidas, productos químicos, toxinas producidas por gérmenes o presentes en los alimentos.



INFECCIÓN

Se da cuando se ingiere un alimento que está contaminado por **gérmenes** que causan la enfermedad, como salmonella, listeria, etc.



TOXO-INFECCIÓN

Se da cuando se ingiere un alimento que está contaminado por **gérmenes que invaden y generan toxinas** que producen una enfermedad.

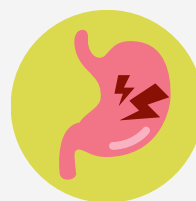
ETA		TIPOS DE BACTERIAS	
CASO	BROTE	FECALES	NO FECALES
Solo 1 persona se enferma	2 o más personas se enferman en un mismo periodo de tiempo	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella • Shigella • E-Coli 	<ul style="list-style-type: none"> • Listeria • Bacillus Cereus • Staphylococcus aureus • Clostridium Botulinum

Cabe destacar que, la sintomatología de una enfermedad puede cambiar al incorporar distintas variables, como, por ejemplo:

- Cantidad y tipo de bacterias (o toxina) presentes en el alimento.
- Cantidad de alimento consumido.
- Estado de salud (inmunológico y nutricional) de la persona que consumió el alimento.

Independientemente de la enfermedad que se presente y excluyendo las variables anteriormente mencionadas, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:

- Dolor de estómago.
- Vómitos.
- Diarrea.

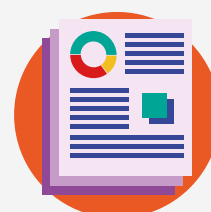


Grupos vulnerables

Las ETA suelen afectar principalmente a los grupos más susceptibles como la población infante, personas mayores, personas gestantes y personas enfermas, ya que pueden tener su sistema inmune debilitado impidiendo que sus defensas actúen adecuadamente. En estos casos, las precauciones deben extremarse, ya que las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejar secuelas e incluso hasta provocar la muerte.



Muchas de las ETAs requieren tratamiento médico y otras son autolimitadas. Una enfermedad autolimitada es aquella que tiene un curso natural que se resuelve por sí sola sin necesidad de un tratamiento médico específico.



*Hace click para
ver más info*



Vías de transmisión: ciclo epidemiológico fecal-oral

Este ciclo epidemiológico es una de las formas más comunes de transmitir el patógeno a los alimentos.

CICLO FECAL-ORAL CORTO

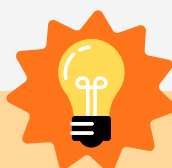
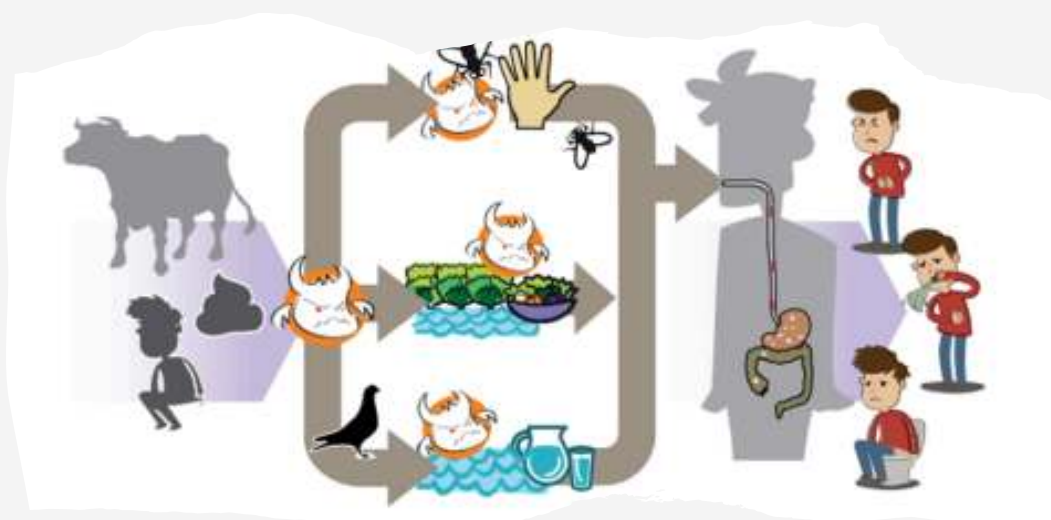
Ocurre cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño, pudiendo quedar en sus manos restos de materia fecal junto con agentes infecciosos. Luego, al manipular alimentos, los contamina y estos podrían enfermar a quienes los consumen.

CICLO FECAL-ORAL LARGO

Ocurre cuando una fuente de agua utilizada para el riego de hortalizas o frutas se contamina con materia fecal de animales o personas infectadas.

Posteriormente, esas frutas y hortalizas podrían transmitir bacterias patógenas si no se lavan y desinfectan antes de su consumo.

Esquema: ciclo epidemiológico fecal-oral



El ganado bovino es el principal reservorio de esta bacteria, pero también se ha detectado en otros mamíferos como perros, caballos, gatos, entre otros, incluso en aves.

4.2 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS FRECUENTES

¿Cómo clasificarlas?

Como ya vimos anteriormente, las ETAs se dan por contaminación de microorganismos patógenos. Estos los podemos separar en dos grupos dependiendo de dónde vienen, por un lado, tenemos patógenos de origen fecal y, por otro, patógenos ambientales.

• Patógenos de origen Fecal

También conocidos como enterobacterias, es decir, que se encuentran en el sistema digestivo de los animales de sangre caliente, los más importantes a tener en cuenta son *Salmonella*, *E. Coli* y *Shigella*, existiendo muchas más, pero solo veremos estas como para establecer la necesidad de establecer medidas de control de los mismos.

SALMONELOSIS - FIEBRE TIFOIDEA

Agente causal: Bacteria *Salmonella spp.* Existen dos especies del género *Salmonella* que pueden causar enfermedad en los seres humanos. Dependiendo del serotipo (Clasificación según los antígenos presentes en su superficie) pueden producir dos tipos de enfermedades.

SALMONELOSIS

Transmisión: Fecal - oral.

Incubación: 6 a 72 Hs. después de la exposición. Duración: 4 a 7 días.

Síntomas (Infección): Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza.

FIEBRE TIFOIDEA

Transmisión: Fecal - oral.

Incubación: 1 a 3 semanas después de la exposición. Duración hasta 2 meses.

Síntomas (Infección): Fiebre alta, letargo, dolor abdominal, diarrea, dolor de cabeza y/o musculares, pérdida de apetito. Puede presentar erupción de manchas en la piel de color rosado.

Alimentos involucrados: Los más comunes son carnes/mariscos crudos, huevos crudos o mal cocidos, frutas y verduras, entre otros. Por lo general se asocia a aguas contaminadas, o cultivos regados con aguas residuales contaminadas.

Prevención (para todas las anteriores):

- Cocción completa.
- Lavado de manos y de superficies frecuentemente.
- Separar alimentos crudos de los cocidos.
- Asegurarse de mantener los alimentos a temperatura de refrigeración (5°C o menos).

**MEDIDAS PREVENTIVAS EN RELACIÓN AL HUEVO**

- Seleccione los huevos que no presenten materia fecal en su superficie y que se encuentren enteros (sin cascaduras - grietas -).
- No lave los huevos. Estos están cubiertos por una capa protectora llamada cutícula, la cual impide que las bacterias entren a través de los poros de la cáscara.
- Se recomienda, tirar huevos rotos y sus cáscaras a la basura inmediatamente y no guardarlos junto a huevos intactos.
- Evite la caída de trozos de cáscara en la yema y clara en el momento de cascar el huevo.
- Se desaconseja cascarlo en el borde de los platos o recipientes que luego van a contener alimentos.



*Hace click
para ver más
info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*

**SHIGELOSIS**

Agente causal: Bacteria *Shigella*.

Transmisión. El principal medio de transmisión de persona a persona es la ruta fecal-oral. Los portadores infectados pueden transmitir este patógeno a través de diversas vías, como la comida, los dedos, las heces, las moscas y los fómites.

Incubación: Generalmente de 8 a 50 Hs. después de la ingestión. Duración de 5 a 7 días.

Síntomas (Infección): Pueden abarcar dolor en el abdomen, calambres, diarrea, fiebre, vómitos, presencia de sangre, pus o moco en las heces, y tenesmo (dificultad o esfuerzo al evacuar).

Alimentos Involucrados: Alimentos o agua contaminada con materia fecal. Se transmite comúnmente por los alimentos que se consumen crudos (por ejemplo: lechuga, atún, camarón), leche y productos lácteos y aves de corral.

Prevención:

- Lavar bien las manos después de ir al baño.
- Realizar una cocción adecuada de los alimentos.



La cantidad de bacterias necesarias para causar la infección es extremadamente baja. Solo se necesitan entre 10 a 100 bacterias de *Shigella* para provocar la enfermedad, lo que la hace altamente contagiosa. Esto resalta la importancia de las prácticas de higiene adecuadas, especialmente en áreas con saneamiento deficiente.



Hace click
para ver más
info



Hace click
para ver la
noticia



Hace click
para ver el
video



ESCHERICHIA COLI

Agente causal: Se reconocen al menos cuatro clases de *E. coli* que causan diarrea y o toxiinfección.

ENTEROCOLITIS - E. COLI ENTEROPATOGÉNICA

Agente causal: Bacteria *Escherichia coli*, cepas como O55 y O111.

Vía de Trasmisión: Oral y fecal-oral

Incubación: A partir de 4 Hs. después de la exposición. Dura de 21 a 120 días.

Síntomas (Infección): Diarrea acuosa, vómitos y fiebre leve.

E. COLI ENTEROHEMORRÁGICA

Agente causal: bacteria *Escherichia coli* productora de la **toxina Shiga**.

Trasmisión: Oral y fecal-oral.

Incubación: De 3 a 8 días.

Síntomas (Toxoinfección): Espasmos en los músculos lisos del aparato digestivo, diarrea (en varios casos con sangre), náuseas, fiebre. Puede progresar a un S.U.H.

SUH - SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

Agente causal: bacteria *Escherichia coli* productora de la **toxina Shiga**.

Trasmisión: Oral y fecal-oral.


Incubación: De 3 a 9 días.

Síntomas (Toxoinfección): Diarrea, dolores abdominales, vómitos, diarrea sanguinolenta y deficiencias renales.

Alimentos Involucrados (para todas las anteriores): Todos los alimentos (incluida el agua) contaminados con heces pueden transmitir la enfermedad. Ejemplo de transmisión: Una persona infectada con E. coli que no se lava adecuadamente las manos después de usar el baño y antes de manipular alimentos, puede transferir la bacteria a los alimentos, lo que aumenta el riesgo de contaminación y transmisión de la infección a otras personas.

Prevención (para todas las anteriores):

- Cocinar completamente las carnes, en especial la carne molida y los productos elaborados con ella.
- Es importante lavarse las manos con agua y jabón después de usar el baño, antes de preparar o manejar alimentos, y después de haber tocado alimentos crudos, para prevenir la contaminación y la propagación de bacterias o virus.
- Lavar bien las frutas y verduras.
- Consumir leche pasteurizada.
- Consumir agua potable.
- Evitar la contaminación cruzada, separando adecuadamente los alimentos crudos y cocidos durante su almacenamiento y preparación.



El **Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)** es una enfermedad grave, que se caracteriza por producir daño agudo en los riñones, asociado a alteraciones en las células de la sangre. Siempre requiere hospitalización y puede causar muerte. Se trata de un síndrome que afecta principalmente a niños menores de 5 años, pero también a adultos mayores o quienes tienen bajas defensas por otras patologías.

Es la principal causa de insuficiencia renal aguda en niños y la segunda más común de insuficiencia renal crónica. Además, es responsable del 20% de los trasplantes renales en niños y adolescentes.



• Patógenos Ambientales

Estos patógenos pueden originarse en el medio ambiente, como el agua, el suelo y la fauna, y pueden ingresar a los alimentos a través de prácticas de manejo inadecuadas, condiciones ambientales, o contaminación cruzada. La presencia de estos patógenos es indicativo de una mala higiene al manipular los alimentos.

INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

Agente causal: *Bacteria Staphylococcus aureus* (S. aureus)

Transmisión: Se produce por el consumo de alimentos contaminados con enterotoxinas de S. aureus o por la ingestión de la enterotoxina ya formada en el alimento.

Incubación: De 1 a 7 Hs. después de la exposición (dependiendo de la susceptibilidad individual a la toxina, cantidad ingerida y estado de salud). Puede durar desde unas pocas horas a 1 día.

Síntomas (Intoxicación): Náuseas, calambres abdominales, vómitos y diarrea. Los casos más graves pueden incluir deshidratación, dolor de cabeza, calambres musculares, así como cambios temporales en la presión arterial y el pulso.

Alimentos involucrados: Carne y productos cárnicos, aves, huevos, ensaladas, productos de panadería como pasteles rellenos de crema, pasteles de crema y pasteles de chocolate, así como leche y productos lácteos.

Prevención:

- Lavar apropiadamente frutas y verduras crudas, superficies de la cocina, utensilios, y manos.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos. Cocinar correctamente alimentos crudos.
- Refrigerar los alimentos cocidos lo antes posible, incluyendo las sobras, para evitar el crecimiento de bacterias y garantizar su seguridad.
- Utilizar leche pasteurizada.



La bacteria *Staphylococcus aureus*, responsable de esta intoxicación, **puede producir toxinas que son resistentes al calor y no se eliminan al cocinar.**

Por lo tanto, un alimento que parece y huele bien puede estar contaminado y causar síntomas como náuseas, vómitos y diarrea en pocas horas después de haberlo consumido.



*Hace click
para ver
más info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*



BACILLUS CEREUS

Alimentos involucrados: Bacteria *Bacillus cereus* y sus toxinas. Existen dos tipos de enfermedades causadas por diferentes toxinas de *B. cereus*.

TIPO DIARREICAS

Trasmisión: Oral

Incubación: Entre 6 a 15 Hs. después de la exposición. Duración 24 Hs.

Síntomas (Intoxicación): Diarrea acuosa y dolor abdominal. Las náuseas pueden estar presentes junto con la diarrea, aunque el vómito ocurre con menor frecuencia.

Alimentos involucrados: Alimentos ricos en almidón como el arroz, carnes, leche cruda o lácteos sin pasteurización, verduras, entre otros.

TIPO EMÉTICO

Trasmisión: Oral

Incubación: Entre 30 min. a 6 Hs. después de la exposición. Duración 24 hs.

Síntomas (Intoxicación): Náuseas y vómitos.

Prevención (para todas las anteriores):

- Lavar frecuentemente las manos.
- Lavar los alimentos y los utensilios.
- Separar los alimentos crudos y cocidos.



Los síntomas pueden aparecer muy rápidamente, a menudo dentro de 1 a 6 horas después de consumir el alimento contaminado. Esto se debe a que la toxina producida por la *Staphylococcus aureus* actúa rápidamente en el sistema digestivo. De hecho, a diferencia de muchas otras intoxicaciones alimentarias.



*Hace click
para ver más
info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*



BOTULISMO

Agente causal: Bacteria *Clostridium botulinum* y su neurotoxina. Formadora de esporas (resistente al calor).

Transmisión: Oral. Existen distintos tipos de botulismo:

- Adultos: Ingestión de la toxina en el alimento.
- Lactantes (menores de 1 año de edad): debido a la ingestión de la espora que se multiplica en el organismo del bebé y forma la toxina.

Incubación: Generalmente de 18 a 36 Hs. después de la exposición. Pueden ser varios días, en función de la cantidad de neurotoxina ingerida. Duración: Semanas a meses.

BOTULISMO EN ADULTOS

Incubación: Generalmente de 18 a 36 Hs. después de la exposición. Pueden ser varios días, en función de la cantidad de neurotoxina ingerida. Duración: Semanas a meses.

Síntomas (Intoxicación): Visión doble o borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar y tragar, boca seca y debilidad muscular. Si la enfermedad no se trata, puede progresar a la parálisis de los brazos, piernas, tronco y músculos respiratorios.

Alimentos Involucrados: Como las bacterias crecen en lugares con bajos niveles de oxígeno, los principales alimentos involucrados son las conservas caseras (origen animal o vegetal) preparadas en el hogar sin las debidas precauciones. Con menor frecuencia, puede encontrarse en arrollados de carne como matambres, embutidos caseros, hummus, aceites de cocina con hierbas, etc.

Prevención:

- Evitar la preparación de conservas caseras (riesgo por inadecuada esterilización).
- Evitar la contaminación de las materias primas.
- Evitar el uso de alimentos procedentes de latas dañadas, como aquellas abolladas, hinchadas u oxidadas.

BOTULISMO EN LACTANTES

Incubación: El período de incubación del botulismo infantil no se ha determinado con precisión. Sin embargo, en bebés, los síntomas suelen aparecer entre 18 y 36 horas después de que la toxina entra en su cuerpo.

Síntomas (Intoxicación): Constipación y debilidad muscular. También, succión y llanto débiles, dificultad para tragar, babeo excesivo, inexpressión y pérdida de la sonrisa social. Si se agrava, puede ocasionar problemas respiratorios.

Alimentos Involucrados: El principal reservorio es el suelo (polvo ambiental) y, alimentos contaminados, se encuentran: miel, hierbas medicinales (manzanilla, tilo, anís, etc.) y jarabe de maíz.

Prevención:

- No debe darse a niños menores de 1 año miel o alimentos que la contenga ni infusiones a base de hierbas.
- Tampoco se debe colocar miel en chupetes, tetinas ni en el pezón antes de amamantar.



El botulismo lactante es una forma de intoxicación que afecta a bebés menores de un año. El sistema digestivo de los bebés aún no está completamente desarrollado para manejar estas esporas, lo que les permite germinar y producir toxinas en su intestino. Por esta razón, se recomienda evitar dar miel a los bebés hasta que cumplan un año.



*Hace click
para ver más
info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*



LISTERIOSIS

Agente causal: Bacteria *Listeria monocytogenes*. Es una enfermedad gastrointestinal no invasiva, que generalmente se resuelve en personas sanas. Del tipo invasiva que puede provocar septicemia y meningitis. La *L. monocytogenes* es capaz de tolerar ambientes salinos y temperaturas bajas, lo que la distingue de muchas otras bacterias transmitidas por los alimentos.

Transmisión: Oral.

Incubación: Dura unas pocas horas y 2 a 3 días después de la exposición. En casos severos, el período de incubación puede ser más largo, variando entre 3 días y 3 meses. La duración de la enfermedad depende del estado de salud del afectado, y puede variar desde un par de días hasta varias semanas.

Síntomas: Personas sanas: pueden tener síntomas leves o ningún síntoma. En otros casos pueden desarrollar fiebre, dolores musculares, náuseas, vómitos y diarrea.

- Casos más graves cuando la enfermedad se propaga al sistema nervioso: los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones.
- Embarazo: pueden experimentar síntomas leves, similares a la gripe. Sin embargo, esta bacteria puede provocar abortos, y en el caso de los nacidos vivos, puede causar bacteriemias y meningitis.

Alimentos involucrados: Quesos (especialmente blandos) y leche sin pasteurizar, helados, pescado, camarones cocidos, mariscos ahumados, carnes, embutidos, vegetales crudos.

Prevención: Evitar el consumo de leche cruda y sus derivados (quesos). Cocinar completamente los alimentos. Recalentar alimentos adecuadamente. Prevenir la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, manteniéndolos separados durante su manipulación y almacenamiento. Lavar correctamente frutas y verduras. Lavar las manos frecuentemente.



La bacteria *Listeria monocytogenes* puede crecer a temperaturas de refrigeración. Esto significa que puede multiplicarse en alimentos almacenados en el frigorífico, lo que la hace especialmente peligrosa para personas vulnerables, como mujeres embarazadas, ancianos y personas con sistemas inmunitarios comprometidos.



*Hace click
para ver
más info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*



CÓLERA

Agente causal: Bacteria *Vibrio cholerae* serogrupos O1 y O139.

Transmisión: Oral. Ciclo fecal – oral.

Incubación: Por lo general, ocurre entre unas pocas horas después de la exposición y puede durar hasta 3 días.

Síntomas: Dolor abdominal y diarrea acuosa (que puede variar de leve a grave). En algunos casos se presentan vómitos.

Alimentos implicados: Pescados o mariscos originarios de aguas contaminadas, agua potable contaminada, vegetales y ensaladas crudas que han sido regadas o lavadas con agua contaminada, así como cualquier alimento que se contamine debido a su conservación a temperaturas que favorecen el crecimiento bacteriano.

Prevención:

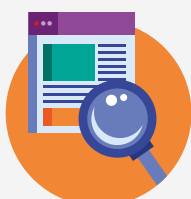
- Desinfectar frutas y verduras.
- Cocinar adecuadamente los alimentos. Usar agua potable.
- Lavar apropiadamente las manos, equipos y superficies de cocción y manipulación de alimentos.
- Conservar los alimentos a una temperatura de 5°C o inferior.



Esta enfermedad es muy antigua (identificada por primera vez en 1883 por el médico alemán Robert Koch), ha provocado varias epidemias devastadoras, pero el acceso a agua potable y la mejora en las condiciones de saneamiento han logrado reducir significativamente su incidencia en muchas partes del mundo. Sin embargo, sigue siendo un problema en áreas con infraestructura deficiente y crisis humanitarias.



Hace click
para ver
más info



Hace click
para ver la
noticia



Hace click
para ver el
video



HEPATITIS A

Agente causal: Virus de la hepatitis A.

Transmisión: Oral. Ciclo fecal – oral.

Incubación: Duración de 1 a 2 semanas, en algunos casos, hasta 6 meses.

Síntomas: Fiebre, anorexia, náuseas, vómitos, diarrea, mialgia, hepatitis, y, a menudo, ictericia (coloración amarilla en la piel, mucosas u ojos).

Alimentos implicados: Los mariscos y las ensaladas son los alimentos más frecuentemente relacionados.

Prevención:

- Lavar bien las manos.
- Usar siempre agua potable.
- Evitar contaminación cruzada o contaminación directa desde quien manipula alimentos.
- Cocinar completamente los alimentos.



A diferencia de otros tipos de hepatitis, como la B o la C, la hepatitis A no causa infecciones crónicas.

La mayoría de las personas que se infectan con el virus de la hepatitis A se recuperan completamente en un plazo de semanas o meses, desarrollando inmunidad a largo plazo. Esto significa que una vez que has tenido hepatitis A, no puedes volver a infectarte con el mismo virus. Además, la vacunación es muy efectiva y es una de las mejores maneras de prevenir la enfermedad.



*Hace click
para ver más
info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*



TRIQUINOSIS

Agente causal: Parásito *Trichinella* spp. (Nemátodo). Sobrevive a -10°C por 15 días Mayor a 65°C muere. Ni el ahumado, ni salazón los mata.

Transmisión: Oral. Las larvas de estos gusanos, que habitan en el músculo esquelético de los animales, pueden infectar a otros animales y seres humanos al ser consumidas. Estas larvas suelen causar síntomas entre 7 días a 30 días después de la exposición.

Incubación: En un primer momento, los parásitos pueden causar síntomas leves. Una vez en el intestino, los gusanos maduran y generan nuevas larvas que se dispersan por otras partes del cuerpo, como el hígado, los músculos, los ojos, entre otros. Estas larvas suelen causar síntomas entre 7 días a 30 días después de la exposición.

Síntomas: Al comienzo: diarrea, malestar abdominal, náuseas y vómitos 7 a 30 días después: Dolor muscular, fiebre, debilidad y, a menudo, hinchazón alrededor de los ojos.

Alimentos involucrados: Carne mal cocida de cerdos, y otros animales silvestres como por ejemplo: jabalíes, zorros. Incluye chacinados.

Prevención:

- Cocinar completamente la carne de cerdo y animales de caza silvestre, hasta que desaparezca el color rosado en su interior.
- Comprar chacinados, fiambres y embutidos de origen porcino o de animales de caza (jamón, panceta, bondiola, longaniza, chorizos, salames, etc.) solamente en comercios habilitados.
- Verificar en la etiqueta que hayan sido elaborados por establecimientos autorizados.



*Hace click
para ver más
info*



*Hace click
para ver la
noticia*



*Hace click
para ver el
video*





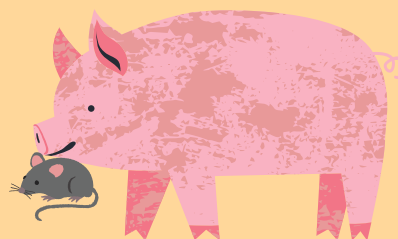
CICLO DE VIDA DEL PARÁSITO

Es una enfermedad parasitaria que se origina por el consumo de carne de cerdo, la cual, contiene quistes de *Trichinella spiralis*, un parásito que puede encontrarse en los músculos de animales denominados huéspedes: ratas, cerdos, pumas, jabalí salvaje, etc.

- 1** Las ratas son los portadores primarios del parásito de la triquinosis.



- 2** Los cerdos, sin los cuidados apropiados, muchas veces ingieren ratas vivas o muertas y/o sus heces. Al ingerir los parásitos, estos se enquistan en los músculos de los cerdos.



- 3** Al comer la carne infectada, los parásitos se incuban en los intestinos y crecen de 2 a 4 mm de largo.



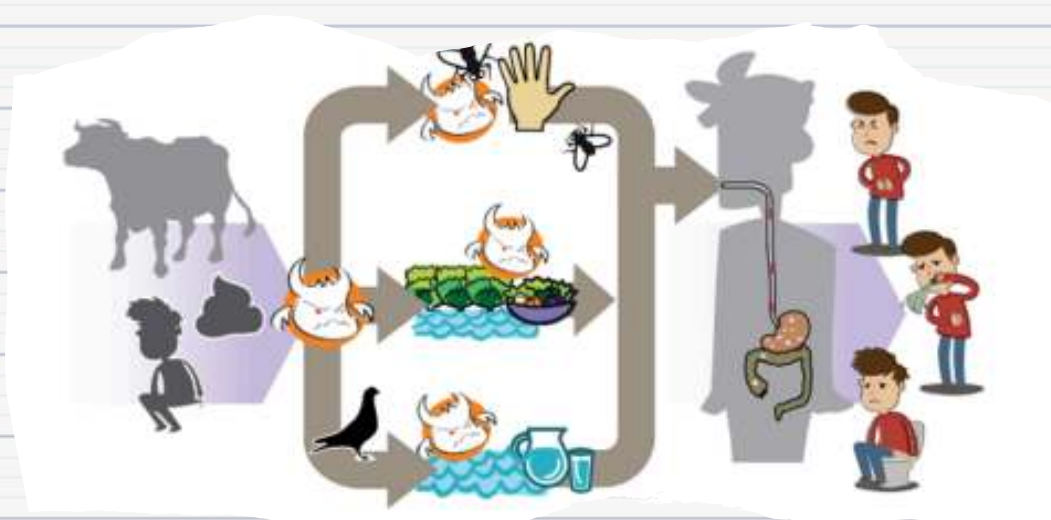
- 4** Luego los gusanos se reproducen y migran a través de la pared intestinal al torrente sanguíneo, invadiendo los tejidos musculares, incluyendo el corazón, diafragma, pulmones, etc. incluyendo el cerebro.





Resumen

- Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son aquellas que se originan por agentes biológicos, químicos o físicos que ingresan al organismo a través del consumo de alimentos o agua contaminada.
- La aparición de una ETA y la gravedad de los síntomas dependen de varios factores, afectando principalmente a los grupos más vulnerables, como niños, personas mayores, mujeres embarazadas y personas con enfermedades preexistentes.
- Las personas encargadas de manipular alimentos representan una de las principales fuentes de contaminación de estos.
- La contaminación de los alimentos puede ocurrir en cualquier fase de la cadena de producción. Por ello, para prevenirla, se recomienda seguir las 5 claves de la inocuidad, desde la compra hasta el consumo de los alimentos.



ETA		TIPOS DE BACTERIAS	
CASO	BROTE	FECALES	NO FECALES
Solo 1 persona se enferma	2 o más personas se enferman en un mismo periodo de tiempo	<ul style="list-style-type: none">• Salmonella• Shigella• E-Coli	<ul style="list-style-type: none">• Listeria• Bacillus Cereus• Staphylococcus aureus• Clostridium Botulinum

Bibliografía

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2024, septiembre). Material didáctico para el carnet de manipulación de alimentos. Argentina.gob.ar. Recuperado de:
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/carnet-de-manipulacion-de-alimentos/material-didactico>

Ministerio de Salud de la Nación. (n.d.). Enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de:
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

Organización Panamericana de la Salud. (n.d.). Enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado de:
<https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

Sociedad Argentina de Pediatría. (2019). Enfermedades transmitidas por alimentos: Guía de práctica clínica. Recuperado de:
https://www.sap.org.ar/uploads/archivos/general/files_etas-09-19_1567801555.pdf

Elika. (2022, 27 septiembre). Personas vulnerables a enfermedades alimentarias. Recuperado de:
<https://personaconsumidora.elika.eus/personas-vulnerables-a-enfermedades-alimentarias/>

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023, Noviembre). Salmonelosis. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/salmonelosis_final_2023.pdf

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023). Ficha técnica: Shigelosis. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_shigelosis.pdf

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023, Noviembre). Síndrome urémico hemolítico. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_sindrome_uremico_hemo.pdf

Bibliografía

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023, Noviembre). Botulismo del lactante. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_botulismo_lactante.pdf

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023, Noviembre). Cólera. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_colera.pdf

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023, Noviembre). Hepatitis A. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_hepatitis_a.pdf

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2023, Noviembre). Triquinosis. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_triquinosis.pdf

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de alimentos. Organización Panamericana de la Salud. Recuperado de:
<https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos>

ÁREA DE PREVENCIÓN Y VINCULACIÓN MUNICIPAL

Dirección General de Control de la Industria Alimenticia

Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica

