

Regional Cauca
Centro de comercio y servicios

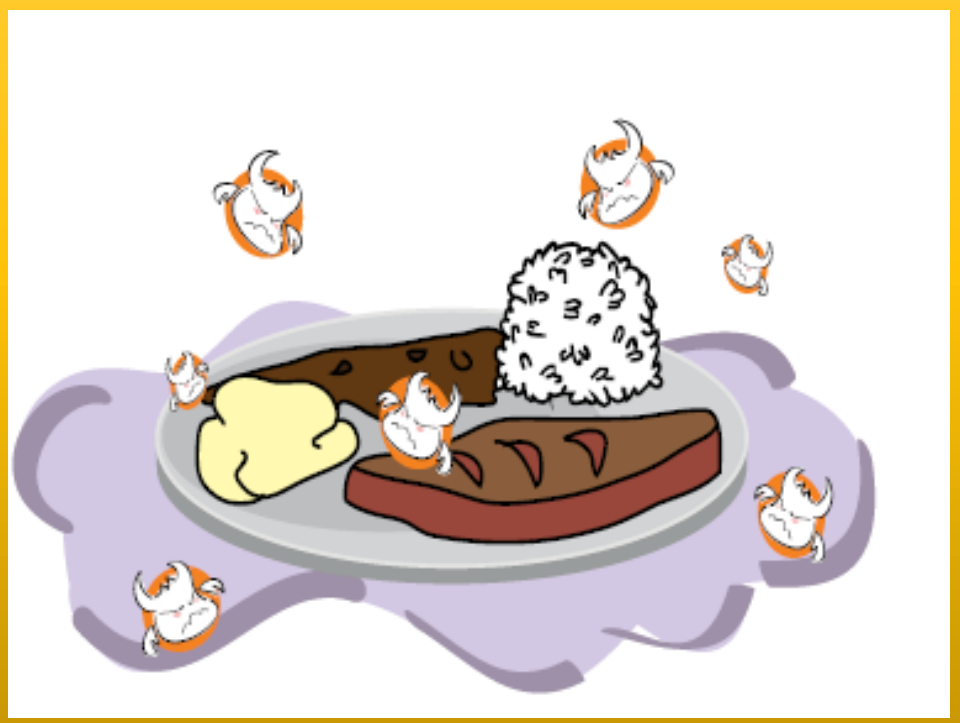
MANUAL PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Modulo 2

Enfermedades transmitidas por los alimentos



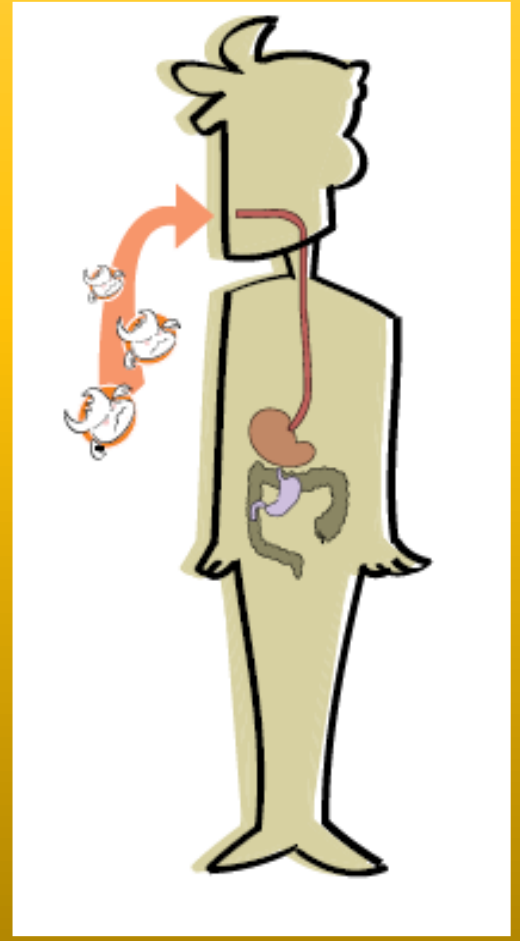
¿Qué se entiende por alimentos contaminados?



Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos.

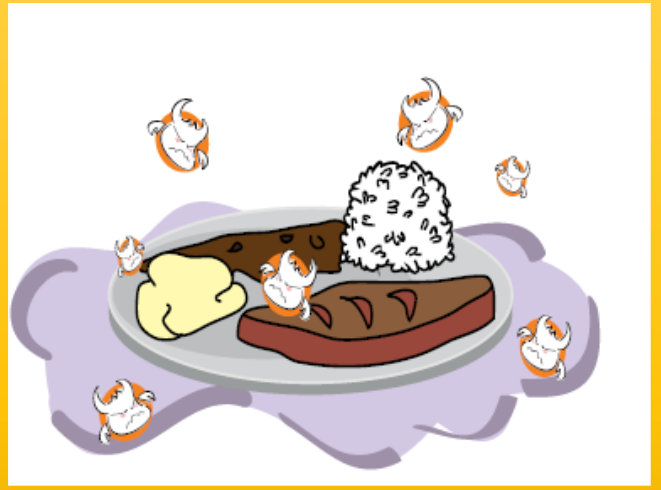
¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA)

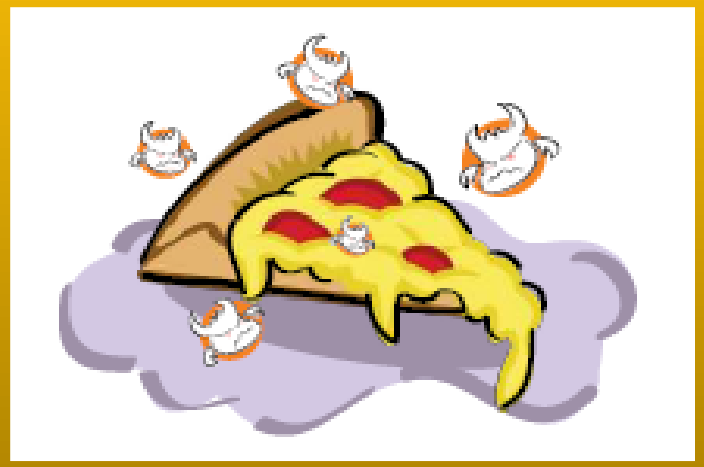
Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.



Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados. Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones.





1. **Infección:**

Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

Independientemente la enfermedad que se presente,
las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:

- Dolor de estómago;
- Vómitos, y
- Diarrea.



Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral

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

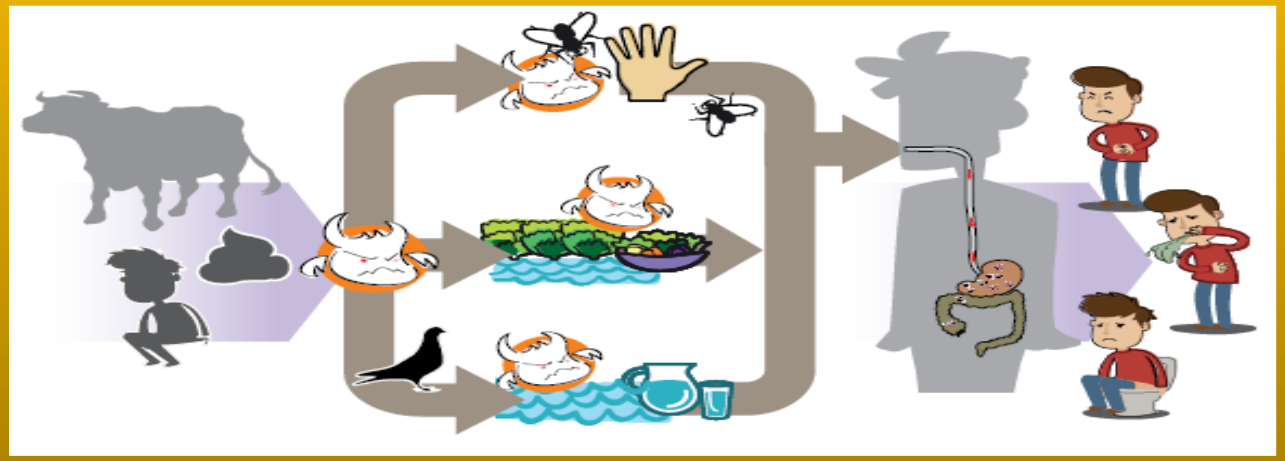
1. **Ciclo fecal oral corto:**

Se caracteriza cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño y luego manipula alimentos que son consumidos por otras personas las que posteriormente se enferman.

2. **Ciclo fecal oral largo:**

Se caracteriza cuando las materias fecales llegan a corrientes de agua que se utilizan para el riego de hortalizas o frutas.

Cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.





¡Gracias¡

Higiene del manipulador de alimentos

Documento elaborado por
Instructor:
HUGO AGUDELO SILVA
Popayán
2020