



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU PREVENCIÓN

DR. ARNALDO CASTRO DOMÍNGUEZ

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU PREVENCIÓN

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU PREVENCIÓN

Arnaldo Castro Domínguez

Agradecemos al Fondo de Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) el financiamiento para la publicación de este libro.



Índice

CAPÍTULO 1

Enfermedades transmitidas por alimentos / 1

Introducción / 1

Nuevos retos microbiológicos / 2

Agentes patógenos / 3

Alimentos / 4

Factores de mal manejo de alimentos / 4

Prevención de las ETA en el hogar / 6

Mensajes y estrategias educativas / 7

CAPÍTULO 2

Conceptos sobre ETA / 8

CAPÍTULO 3

Detección de las ETA en la consulta médica y los resultados de laboratorio / 20

Introducción / 20

Magnitud de las ETA en el mundo / 20

Magnitud y riesgo para Cuba / 21

Diagnóstico de las ETA en la consulta médica / 21

Cuadro clínico / 24

Agentes / 26

Modo de transmisión / 27

Período de incubación / 27

Prevención y medidas de control / 27

Klqf«`^`fek , / 4

Estudio del brote / 27

Seguimiento clínico epidemiológico de los casos / 28

Actividades educativas / 28

CAPÍTULO 4

Agentes productores de ETA / 29

Enfermedades bacterianas transmitidas por alimentos / 30

1. Salmonelosis / 30

2. Shigelosis o disentería bacilar / 32

3. Intoxicación por / 33

4. Enteritis por / 36

5. Gastroenteritis por / 38

- 6. Diarreas por / 40
- 7. Campylobacteriosis / 42
- 8. Cólera / 45
- 9. enterohemorrágica (ECEH) / 46
- 10. Enteritis por enteroinvasiva (EIEC) / 48
- 11. enterotoxigénica (ETEC) / 49

- 12. Enteritis por / 50
- 13. Botulismo / 52
- 14. Brucelosis / 55
- 15. Listeriosis / 56
- 16. Enteritis por / 58
- 17. Yersiniosis / 60
- Enfermedades virales transmitidas por alimentos / 61
- 18. Hepatitis A / 61
- 19. Pequeños virus redondos tipo Norwalk / 64
- Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos / 65
- 20. Disentería amebiana / 65
- 21. Fasciolosis / 67
- 22. Teniasis / 68
- 23. Cyclosporiasis o cyclosporidiosis / 70
- 24. Cryptosporidiosis / 71
- 25. Giardiasis / 73
- 26. Toxoplasmosis / 75
- Enfermedades no infecciosas transmitidas por alimentos / 76
- 27. Intoxicación por escombrotóxina (histamina) / 76
- 28. Intoxicación por plaguicidas organofosforados / 78
- 29. Intoxicación por plaguicidas organoclorados / 79
- 30. Intoxicación por plaguicidas carbamatos / 81
- 31. Intoxicación paralítica por moluscos / 82
- 32. Intoxicación por tetráodontidos / 84
- 33. Ciguatera / 85
- 34. Intoxicación por antimonio / 86
- 35. Intoxicación por cadmio / 88
- 36. Intoxicación por plomo / 90
- 37. Intoxicación por estaño / 92
- 38. Intoxicación por cinc / 94
- 39. Intoxicación por nitrito de sodio / 95
- 40. Intoxicación por mercurio / 97

CAPÍTULO 5

- Guía para la manipulación higiénica de los alimentos / 99
- Materias primas seguras / 99
- Mantenga la limpieza / 99

Cocine bien las carnes, aves y pescado /	99
Separe los alimentos, evite la contaminación cruzada /	99
Nunca deje alimentos que se deterioran fuera del refrigerador por más de dos horas /	99
Higiene de las manos /	100
Alimentos comprados o despachados calientes /	100
Alimentos comprados y despachados fríos /	101
Prevención de las ETA /	101
Mantenga la limpieza /	101
Mantenga la temperatura correcta /	102
Contaminación cruzada /	103
Alimentos inocuos /	104
Enfriamiento: Limpie-cocine-separe-enfríe /	104
Asociaciones de patógenos con humanos /	105
Precauciones para carnes, aves y pescados /	105
>if j bkqlp bpmb`È«`lp , . -3	
Cerdo /	106
Aves /	106
Peces y mariscos crudos (incluyendo ostiones, almejas, mejillones, conchas) /	107
Huevos /	107

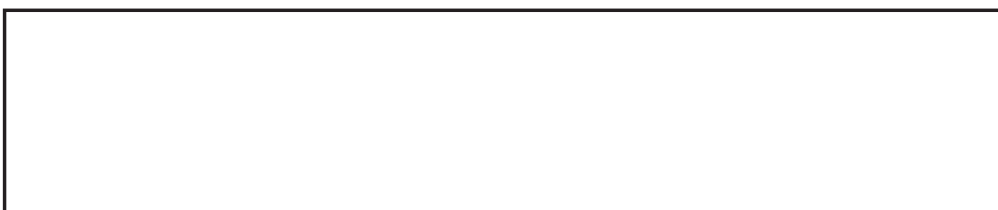


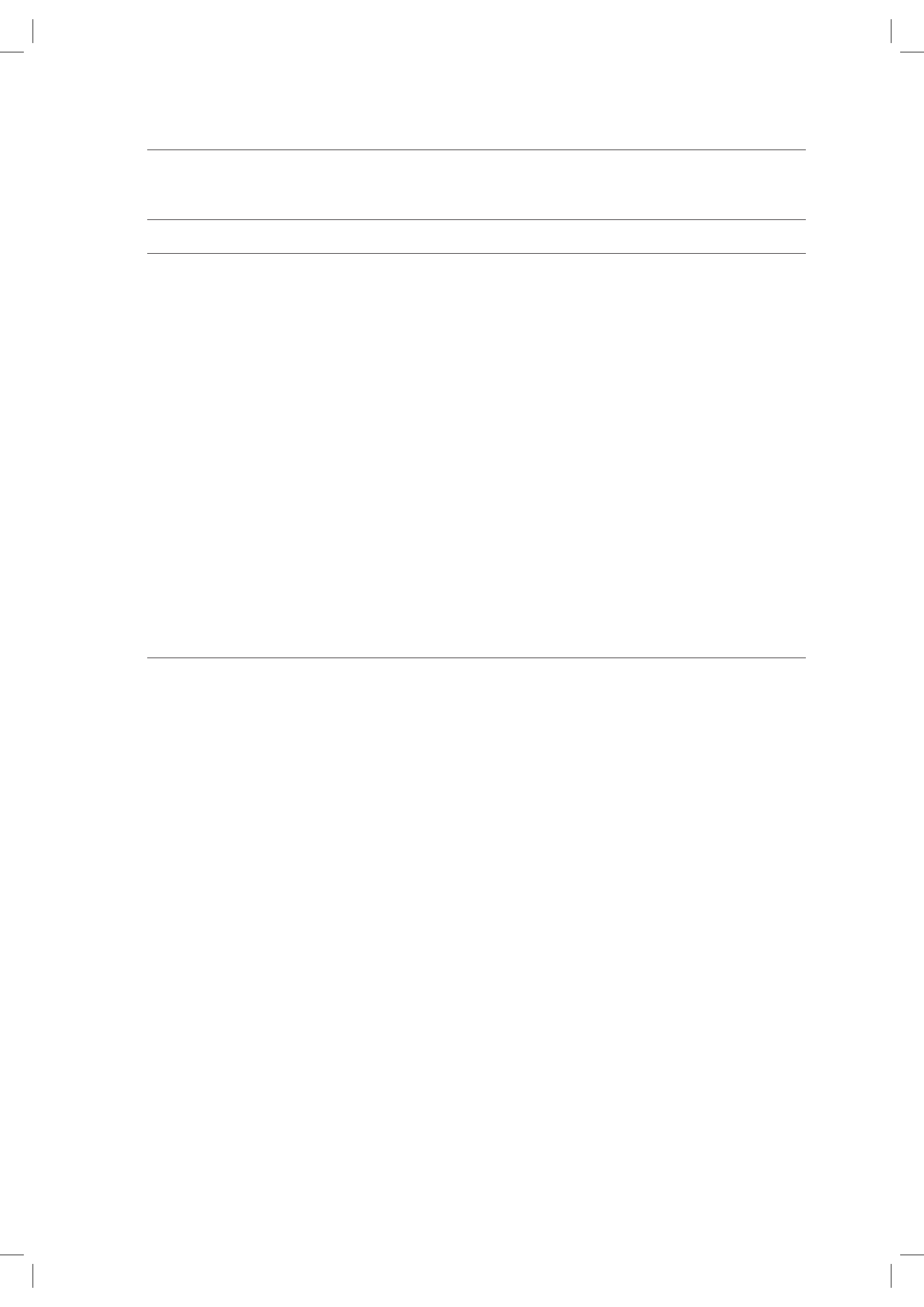
fi

μg

μ

δ





fi

